BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Schlegel, Johann Christian Traugott,

Deutsches Apothekerbuch nach neuern und richtigern Kenntnissen in der Pharmakologie und Pharmacie bearbeitet

Bd.: 1

Gotha (1793)

M.med. 938-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10314986-6
VD18 90229908

1905 Mat. med. 938. m (1

Med.
Pharmac.
Deſtillat

~~129~~

Deutſches
Apothekerbuch

nach neuern und richtigern

Kenntniſſen

in der

Pharmakologie und Pharmacie

bearbeitet

von

Doktor Schlegel und Apotheker Wiegleb

Erſter Theil

Gotha
bey Carl Wilhelm Ettinger
1793.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Vorrede.

Es ſind ſo eben ſiebzehn Jahre verfloſſen, daß in der nämlichen Verlags-Buchhandlung ein **Deutſches Apothekerbuch** nach der **Pharmacopöa Danica ausgearbeitet** ꝛc. erſchienen iſt. Bey allen ſeinen Mängeln wurde daſſelbe mit mehrerm Beyfalle aufgenommen, als der Verfaſſer erwarten konnte, und dies ergab ſich daraus, daß der Hr. Verleger vor mehrern Jahren ſchon eine neue Auflage beſorgt haben wollte. Da aber zu der Zeit von dem Fleiße und Forſchungsgeiſte ſo vieler thätiger und berühmter Aerzte und Apothekern immer mehrere Aufhellung in der Lehre von den Arzneymitteln, und weitere Fort-

ſchritte in der chemiſch- pharmacevtiſchen Wiſſenſchaft zu erwarten waren; ſo wurde die öftere verlangte neue Ausgabe dieſes Deutſchen Apothekerbuchs mit Vorbedachte verzögert und aufgehalten, um dereinſt demſelben die gewünſchten, möglichen Vollkommenheiten geben zu können. Wenn es aber dieſe erhalten ſollte, ſo war, nach den neuern erweiterten Kenntniſſen in der hiſtoriſchen Pharmacologie und der Pharmacie, nöthig, daß es ganz umgearbeitet, ja umgeſchmolzen werden mußte. Der erſtere Verfaſſer verband ſich zu dem Ende, um dabey nichts zu verabſäumen, mit einem ſeiner ſchäzbaren Freunde, dem Herrn Apotheker Wiegleb, der ſich um Chemie und Pharmacie, wie bekannt genug iſt, bereits ſehr verdient gemacht hat, zu einer gemeinſchaftlichen Arbeit für die neue, ganz ab- und umgeänderte Ausgabe des, ſchon einmal eines günſtigen Beyfalls gewürdigten, Deutſchen

Apo-

Apothekerbuchs, davon nun hiermit der erſte Theil erſcheinet. Mit vereinten Kräften iſt denn nun dieſe, gewiß nicht ſo leichte Arbeit, wie ſie etwa bey dem erſten Anblick ſcheinen möchte, angefangen worden, und mit vereinten Kräften ſoll ſie denn auch, ſo bald nur möglich iſt, zu Ende gebracht werden.

Bey dieſer neuen Ausgabe iſt aus der erſtern faſt nichts weiter als die Form, oder die Abtheilung der darinne abgehandelten Materie beybehalten worden: die Materie ſelbſt wird man bey angeſtellter Vergleichung ganz abgeändert finden, wie ſie denn ſo, den Kenntniſſen unſerer itzigen Zeit angemeſſen, dargeſtellt werden mußte. Man kann und wird alſo das gegenwärtige Apothekerbuch als eine ganz neue Arbeit anſehen, die nur nach einem ältern Leitfaden ausgeführt worden iſt: der um deswillen auch hier wieder angenommen worden, weil die Einrichtung und Auf-

ſtellung der pharmaceotiſchen Körper in den, ja wohl faſt allen, Offizinen noch die nämliche geblieben iſt, und bleiben wird, da eine ſyſtematiſche oder andere bequemere willkührliche Aufſtellung nicht wohl möglich ſeyn möchte. Nimmt nun ein Wißbegieriger dies Buch zur Hand, ſo wird er beym Umſchauen in ſeiner Offizin, über alle einzelne Körper, die er ſich nach einander bekannt machen will, den nöthigen Unterricht auf der Stelle, ohne weitläuftiges Aufſuchen und Herumblättern, daraus ſich verſchaffen können: er wird dadurch einen Körper von dem andern leicht unterſcheiden lernen, die Unterſcheidungskennzeichen richtiger faſſen, und gewiſſer ſeinem Gedächtniſſe einprägen. Dies war alſo der bewegende Grund: warum von der einmal in dieſem Buche angenommenen Ordnung und Abtheilung auch bey der ganz neuen Bearbeitung deſſelben nicht abgewichen worden iſt.

Die

Die Anmaſung, dieſes Buch mit dem Titel: Deutſches Apothekerbuch: belegt zu haben, möchte vielleicht einem oder dem andern Sylbenſtecher arrogant ſcheinen. Hiermit alſo gleich im voraus die heilige Verſicherung, daß die Verfaſſer damit nichts weniger als dieſes haben ſeyn wollen; darüber aber nun die ſchuldig zu gebende Erklärung. Es iſt nicht zu leugnen, daß, beſonders in den letztern Jahren daher, einige recht gute, brauchbare und empfehlungswürdige Apothekerbücher erſchienen, und in dieſem und jenem Lande, als geſetzliche Vorſchriften für die Apotheker eingeführt worden ſind. Diejenigen aber, welche etwa als Muſter aufgeſtellet werden können, ſind in der Lateiniſchen Sprache abgefaßt. Da ſolche als Landes-Apothekerbücher zur Vorſchrift für die Apotheker, wornach ſie ihre Offizinen einzurichten und zu halten haben, nach landesherrlichem Befehle gel-

ten ſollen, wird man gegen die Sprache, in der ſie geſchrieben ſind, überhaupt wohl nichts einwenden; wobey man ſich auch verſehen, daß die eigentlichen Beſitzer und Direktoren der Apotheken dieſer Sprache gnüglich mächtig ſeyn würden. Wie kommen aber die Lehrlinge in der Apothekerkunſt, denen noch alles darinne fremd iſt, und die Wundärzte damit zu rechte, wenn ſie, wie, leider! in den neuern Zeiten die allgemeine Klage iſt, die Erlernung der Lateiniſchen Sprache vernachläßiget haben? Sie werden ſich daraus weder zu rathen noch zu helfen wiſſen: denn, wie ſollten ſie fremde Körper und Geſchäfte durch eine ihnen fremde, oder doch noch nicht hinreichend bekannte Sprache, genau und richtig ſich bekannt machen können? Dieſen zum Behufe alſo iſt nun gegenwärtiges Buch in unſerer deutſchen Mutterſprache, auch bey ſeiner neuen Bearbeitung, wieder abgefaßt worden, in der

guten

guten Meynung und Hofnung, daß angezogene Perſonen mit mehrerer Luſt und verdoppeltem Triebe ſich die durchaus zu wiſſen nöthige Sachen und Geſchäfte genau und richtig hieraus bekannt machen werden: doch wird für dieſe die wohlmeynende Warnung noch beygefügt, auch die Lateiniſche Sprache mehr und beſſer zu erlernen, um dabey in der Folge auch das eingeführte Landesapothekerbuch, ohne zu fehlen oder damit zu ſtraucheln, recht verſtehen und ſich genau darnach richten zu können. Die Sprache alſo, worinne denn gegenwärtiges Apothekerbuch in angeführter guten Abſicht abgefaßt worden iſt, hat ihm die Aufſchrift: **Deutſches Apothekerbuch:** zuwege gebracht.

Es würde freylich ſehr gut und nützlich ſeyn, wenn im Deutſchlande ein allgemein angenommenes, und geſetzlich eingeführtes Apothekerbuch ſtatt haben könnte; dies gehört aber

wohl unter die ganz unmöglichen Dinge. Da dieſes nun nicht geſchehen kann, und nie erfolgen wird; ſo möchte es doch wenigſtens für Kranke vortheilhaftig, und für praktiſche Aerzte bequem ſeyn, wenn in jedem Lande eins von den vorhandenen guten Apothekerbüchern, wenn ein eigenes Landes-Apothekerbuch weder abgefaßt werden ſollte, noch eingeführt werden könnte, öffentlich approbiret, und in den Landes-Offizinen als geſetzliche Vorſchrift, wornach pünktlich zu verfahren, anbefohlen würde, damit praktiſche Aerzte, die von Kranken aus verſchiedenen Ländern um Rath gefragt werden, doch eigentlich wüßten, nach welchem Apothekerbuche ſie ſich bey ihren Verordnungen zu richten hätten. Leider! iſts denn, ja noch mehr in dieſem Falle, ein jämmerlich Ding um der Menſchen Leben! Wer von den Aerzten die eingeriſſene Verwirrung in dieſem Stücke kennt, und wer

es ſelbſt erfahren hat, wie nöthig es ihm geworden, daß er im Auslande, wenigſtens zum erſtenmale, vorher aus der Apotheke Erkundigung einziehe, um zu wiſſen, nach welchem Apothekerbuche, den Arzneyvorrath zu halten und zu bearbeiten dem Beſitzer der Apotheke beliebt habe, ehe er beſtimmt im Stande iſt, die möglich zu befolgenden ärztlichen Verordnungen und Vorſchriften geben zu können: wer dies Ungemächliche weis und erfahren hat, der wird gewiß in obigen Seufzer mit einſtimmen. Möchte doch endlich einmal dieſer, in manchem Lande von Deutſchland nach vorhandenen, unverzeihlichen Nachläßigkeit, bald abgeholfen werden!

In den vorigen Zeiten waren die Apotheken auch ein wichtiger Gegenſtand der mediciniſchen Polizey; aber in den unſrigen werden ſie in vielen Ländern faſt ganz überſehen. Iſt der Apotheker ein geſchickter, und dabey, was noch

mehr

mehr ſagen will, ein redlicher und rechtſchaffener Mann, ſo wirds unter Leitung eines geſchickten und rechtſchaffenen Arztes um die, ſich beyden anvertrauenden, Kranken immer noch wohl ſtehen; aber wenn beyden beyde Eigenſchaften fehlen: o! dann trauriges Loos für dieſe Kranken! die in ihre Hände fallen. Wehe aber denen! die das Uebel verhüten konnten, und es nicht thaten. Denn an Geſetzen, welche die Apotheken, und was davon anhängt, wie überhaupt das geſammte Medicinalweſen betreffen, fehlt es zwar in den meiſten Ländern nicht; ſie ſind bekannt genug: der gute und gnädige Wille der Regenten, die als Väter auch das Geſundheitswohl ihrer Unterthanen beherzigten, liegt in dieſen gegebenen Geſetzen hell und deutlich zu Tage; aber nur zu öfters, leider! fehlts an dem beſten Willen, dieſe heilſamen Verordnungen in Kraft und Anſehen zu erhalten, und durch ſie das Gu-

te

te zu bewirken, was damit beabſichtiget war. Der Regent, ſich bewußt für das Geſundheits-wohl ſeiner Unterthanen gnädig geſorgt zu haben, wünſcht mit hoher Seelenruhe denſelben Glück darzu; indeſſen aber die Polizey auf dieſen beſten Polizeygeſetzen ganz ſorgenlos ſchläfet. Doch weg mit einem Gegenſtande, über den ſchon ſo viele Klagen laut genug geführet worden; ſie haben aber, leider! nichts gefrommet, ſie ſind vielmehr ein Wiegenlied der ſchläfrichen mediciniſchen Polizey worden.

Möchte nun doch, da die Polizey um die Apotheken ſich ſo wenig bekümmert, und die deswegen gegebene Geſetze unterm Staube vergraben liegen, der wohlmeynende Zuruf:

Sorget nach Gewiſſenspflicht für Geſundheit und Leben eurer Brüder!

bey allen, die dieſes Apothekerbuch gebrauchen werden, einen ſtarken und bleibenden Eindruck machen.

machen. Wenn aber der Apotheker dieſes wichtige Geſchäfte gewiſſenhaft beſorgen will; ſo muß er, auſſer daß er von ganzer Seele rechtſchaffen denket und handelt, (eine der vorzüglichſten Eigenſchaften des Arztes und des Apothekers), ſich auch der Apothekerkunſt mit vollem Ernſte und Eifer befleißigen. Die Arzneymittel muß er nicht allein nach den Kennzeichen ihrer wahren Güte und Aechtheit genau kennen, ſondern ſolche auch zur nutzbaren Anwendung zu bearbeiten wiſſen. Die Anwendung derſelben ſelbſt überläßt er zwar dem Arzte; giebt aber pünktlich und gewiſſenhaft nach den Verordnungen alles das rein und unverfälſcht, was die ihm vorgelegte Vorſchrift beſaget. Und ſo handelt er zum Geſundheits- und Lebens-Wohl ſeiner Brüder als ein geſchickter, redlicher und rechtſchaffener Mann, und verdient gerechtes Lob, und die ihm ſchuldige Achtung, was ihm nur der Neid verſagen kann.

Die

Die mühevolle Arbeit mit dieſem Buche wird daher ganz belohnt ſeyn, wenn die Abſicht damit, daß es zur genauen und richtigen Kenntniſſe der Arzneymittel die nöthige Belehrung enthalte, und daß darinne ein vollſtändiger Unterricht über die Zubereitungen derſelben zu finden ſey, vollkommen erreicht werden wird. Denn dieſes zu bewerkſtelligen war die ſtärkſte Triebfeder zu dieſer Arbeit: und, um recht und ganz verſtanden zu werden, ſo iſt dies Alles in unſerer Mutterſprache gelehrt worden.

Gegenwärtiges Apothekerbuch wird hoffentlich zwiſchen den vor Jahren erſchienenen corpulenten und allzuviel faſſenden, und zwiſchen einigen magern und zu wenig faſſenden unter den Neuern das gemäßigte Mittel halten. Ueber Entbehrlichkeit und Unentbehrlichkeit einiger Arzneymittel iſt freylich ſchwer zu entſcheiden; ſoviel aber iſt wohl ausgemacht, daß ältere

und neuere Apothekerbücher auch ſolche Mittel als Arzneymittel noch enthielten, die von gar keiner Wirkung waren, dieſe ſind alſo billig in gegenwärtigem ganz weggelaſſen worden. Körper aber, die wirkliche Arzneykräfte beſitzen, ſind doch nicht ganz auſſer Acht zu laſſen, da zudem jeder ein eigenes Steckenpferd gerne reitet, das er ſich ohne Murren nicht nehmen läßt: daher wird man hier noch manches Mittel mit aufgeführt finden, das in andern ganz übergangen worden. Mit möglichſter Vorſicht haben aber die Verfaſſer in dieſem erſten Theile vom Ganzen, in welchem die pharmacevtiſche Materie oder die rohen und einfachen Arzneymittel abgehandelt worden ſind, beſonders darauf geſehen, nur ſolche Körper von ſchwächern Kräften wegzulaſſen, die durch andere beybehaltene gleich- und ſtärkerwirkende doppelt und dreyfach erſetzt werden können. Von den allgemein und als vor-

züglich anerkannten nützlichen Mitteln wird hier nicht leicht eins überſehen worden ſeyn.

Bey jedem hier abgehandelten Körper iſt das Vaterland und der Standort deſſelben, ferner ſind die richtigen Kennzeichen, wodurch ein Mittel von andern ſicht- und fühlbar ſich unterſcheidet, möglichſt genau angegeben, auch dabey vor mancherley Betrug, der mit dieſem oder jenem Mittel aus Gewinnſucht und andern niederträchtigen Abſichten etwa vorgenommen wird, zur Fürſicht gewarnt worden. Damit aber die Angabe und Beſchreibung der Kennzeichen eines Körpers nicht zu trocken ausfallen möchte, ſo iſt auch noch manches, was zur naturhiſtoriſchen Kenntnis deſſelben etwa auch nöthig und nützlich ſeyn möchte, noch mit beygebracht und eingewebt worden: doch hat man ſich durchgängig, um Raum zu ſparen, und das Buch ohne Noth nicht zu weitläuftig und theuer zu machen,

der möglichſten Kürze befleißiget. Zu deſto richtigern Beſchreibung iſt, wo möglich, der Körper ſelbſt jedesmal betrachtet worden, ohne ſich lediglich und allein auf die Nachrichten und Beſchreibungen anderer davon zu verlaſſen, obgleich das mühſeelige Geſchäfte, die nöthigen Vergleichungen ſorgfältig anzuſtellen, auch nicht geſcheuet worden iſt. Was andere ſchon gut und richtig geſagt hatten, wird man oft wörtlich beybehalten finden, ob dieſes ſchon nicht mit Citaten belegt iſt, die in einem ſolchen Buche gewiß ganz unſchicklich angebracht ſeyn würden.

Der zweyte Theil dieſes Deutſchen Apothekerbuchs, in welchem die pharmacevtiſchen Bearbeitungen der Arzneymittel gelehret werden ſollen, und welcher die im Vorrath haltbaren Zuſammenſetzungen derſelben enthalten wird, gehet nun ſogleich auch unter die Druckerpreſſe, und erſcheinet gewiß, ſo bald es nur möglich iſt.

Die=

Dieſem ſollen die nöthigen Regiſter beygefügt werden, um nichts auſſer Acht zu laſſen, den Gebrauch des Ganzen möglichſt zu erleichtern. Vor korrekten Abdruck iſt möglichſt geſorgt worden; wie aber alle Werke von Menſchenhänden nicht ganz fehlerfrey, ſo auch dieſes; ja, ſollten ſich auch unter ſorgſamer Verbeſſerung ſelbſt Fehler noch einſchleichen müſſen. Die wenigen, vor der Hand bemerkten, wird man am Ende zur Abänderung angezeigt finden.

Das, gleich nach der Vorrede, angehängte Verzeichnis von Schriftſtellern und Schriften wird beſagen, welche bey Ausarbeitung dieſes Buches die Verfaſſer vorzüglich benutzt haben, und welchen ſie vieles dazu verdanken. Noch weit mehrere, als unten verzeichnet ſind, hätten wohl noch angeführt werden können, wenn dies Verzeichnis auf alle benutzte Schriften hätte ausgedehnt werden ſollen. Da aber daſſelbe zugleich nur zu

einer Anleitung mit dienen ſollte, aus welchen Schriften eine gute und nutzbare Sammlung derſelben über den hier abgehandelten Gegenſtand beſtehen könne; ſo mußte daſſelbe nur auf die vorzüglichſten eingeſchränkt werden. Alle hier angeführte werden hoffentlich gewiß ihren Platz in einer auserleſenen Bibliothek für Apotheker behaupten können. Geſchrieben zur Leipziger Oſtermeſſe 1793.

Ver-

Verzeichnis der Schriftſteller und Schriften,

welche

bey Ausarbeitung dieſes Apothekerbuchs vorzüglich zu Rathe gezogen und benutzt worden, und aus welchen eine auserleſene Bibliothek für Apotheker beſtehen kann.

Arnemann's, Juſt., Entwurf einer prakt. Arzneymittellehre. 1r Theil von den innern Mitteln. Göttingen, 1791. 2r Theil von den chirurg. Mitteln. Göttingen 1792. 8.

Baumé's, Ant., erläuterte Experimentalchemie, a. dem Franz. überſetzt von Dr. Joh. Carl Gehler. 1r bis 3r Theil. Leipzig, 1775—76. 8.

Bergii, Pet. Jon., Materia medica e regno vegetabili &c, Edit. correct. Tom. I et II. Stockholmiae, 1782. 8.

Blackwell, Eliſab., Herbarium emendatum et auctum. Certuria I—VI. latin. germ. c. f. 600 illumin. Norimbergae, 1750—73. Fol. Wem dieſes koſtbare Werk zu theuer, dem kann das unten angefügte Zorniſche gnügen.

Blumenbach's, J. F. Handbuch der Naturgeſchichte. dritte Auflage m. K. Göttingen, 1788. 8.

Cartheuſer, J. Fr. Fundamenta materiae medicae. Tom. I et II. Edit. nov. Frft. 1767. 8.

Ejusd. Pharmacologia theoretico-practica. Edit. alt. Berol. 1770. 8.

Codex medicamentarius ſ. pharmacopoea Pariſienſis. Frft. 1760. 8.

Crell's, Lor., chemiſches Journal für Freunde der Naturlehre, Arzneygel. ꝛc. St. I—VI. Lemgo, 1778—81. 8.

Deſſelb. neueſte Entdeckungen in der Chemie. Th. I—XII. Leipzig 1781—83. 8.

Deſſelb. chemiſches Archiv. B. I und II. Leipzig 1783. 8.

Deſſelb. neues chemiſches Archiv. B. I—VIII. Leipz. 1784 bis 1792. 8.

Deſſelb. chemiſche Annalen für Freunde der Naturlehre und Arzneygel. auf die Jahre 1784—92. 18 Bände, 8. werden fortgeſetzt.

— — Beyträge zu den chemiſchen Annalen. Helmſtädt, 1786—92. 4 Bände, 8. werden fortgeſetzt.

Cullen's, Wilh., Abhandlung über die Materia medica; a. d. Engl. überſ. von Sam. Hahnemann. 1r u. 2r B. Leipzig, 1790. 8.

Diſpenſatorium pharmaceuticum Brunſuicenſe. Brunſuici, 1777. 4.

Diſpenſatorium Regium et Electorale Boruſſo-Brandenburgicum. Berolini, 1781. 4.

Doſſie's, Rob., geöfnetes Laboratorium, oder entdeckte Geheimniſſe der heutigen Chemiſten und Apotheker; a. d. Engl. 2te m. Zuſätzen verm. Auflage von J. Ch. Wiegleb. Altenburg, 1783. 8.

de Fourcroy's Handbuch der Naturgeſchichte und der Chemie: ins Deutſche a. d. Franz. überſ. von Ph. Loos; mit erläuternden Anmerkungen von J. Chr. Wiegleb. 1r—4r Band. Erfurt, 1788—91. 8.

Fuller, Thom., Pharmacopoea extemporanea ſ. praeſcriptorum chilias. Edit. decima. Amſtel. 1761. 8.

Geoffroy's, Steph. Fr., Abhandl. von der Materia medica. Deutſche Ueberſetzung in 8 Bänden. Lpzg. 1760 bis 1766. 8.

Geſe=

Geſenius, Wilh., tabellariſches Verzeichnis der einfachen Arzneymittel des Gewächsreiches. Stendal, 1790. Fol.

Gmelin's, J. Fr., Grundriß der Pharmacie. Göttingen, 1792. 8.

— — Grundriß der Mineralogie. daſ. 1790. 8.

Göttling's, J. Fr. A., Einleitung in die pharmacevtiſche Chemie für Lernende. Altenburg, 1778. 8.

Deſſelb. praktiſche Vortheile und Verbeſſerungen verſchiedener pharmacevtiſch-chemiſcher Operationen für Apotheker. 2te verbeſſ. und verm. Aufl. Weimar, 1789. 8.

— — Almanach oder Taſchenbuch für Scheidekünſtler und Apotheker. Weimar, auf die Jahre 1781—1793. wird ohne Zweifel noch fortgeſetzt. 12.

Gren's, Fr. Albr. C., ſyſtematiſches Handbuch der geſammten Chemie. 1r Theil und 2n Theils 1r u. 2r Band. Halle, 1787—92. 8.

Deſſelb. Handbuch der Pharmakologie oder der Lehre von den Arzneymitteln. 1r u. 2r Th. Halle, 1790—92. 8.

Hagen's, Carl Gottfr., Grundriß der Experimentalchemie. 2te Aufl. Königsberg, 1790. 8.

— — Grundriß der Experimental-Pharmacie. daſelbſt. 1790. 8.

Deſſelb. Lehrbuch der Apothekerkunſt. 4te verb. Aufl. 1r u. 2r Band. Königsberg, 1792. 8.

Haſſe's, J. Fr. Bernh., Erklärungen der in die Apotheken aufgenommenen chemiſchen Zubereitungen; mit einer Vorrede von Dr. Crell, Lemgo, 1782. 8.

Hermbſtädt's, Sigism. Fr., Katechismus der Apothekerkunſt, oder die erſten Grundſätze der Pharmacie. Berlin, 1792. 8.

Deſſelb. Grundriß der Experimental-Pharmacie. 1r Th. Berlin, 1792. 8. der 2te wird erwartet.

von Jacquin's, Nic. Joſ., Anfangsgründe der medici- niſch-praktiſchen Chemie. 2te Aufl. Wien, 1782. 8.

— — — Abhandl. von den pharmaceotiſchen Kompoſitio- nen der Arzneymittel; a. d. Lat. überſ. von Waſſerberg. Wien, 1786. 8.

Keup, Jo. Bern., libellus pharmacevticus compoſita et praeparata praecipua, praeparandi modum et encheire- ſes exhibens. Duisburg, 1789. 8.

Kleinii, Lud. Gottfr., ſelectus rationalis medicaminum. Frft. 1760. 8.

Kommentar, kritiſcher, über die öſterreichiſche Provinzial- Pharmacopoe. Presburg, 1785. 8.

Lewis, W., neues Engliſches allgemeines Diſpenſatori- um oder Apothekerbuch nach der Londner und Edinburg. Pharmacopoe. 2te ſehr vermehrte Aufl. 1r—3r Band. Breslau, 1783—86. 8.

Lichtenſtein's, G. Rud., Anleitung zur mediciniſchen Kräuterkunde für Aerzte und Apotheker. 1r Theil, und 2n Theils 1r—3r Band, m. K. Helmſtädt, 1782— 1786. 8.

a Linnaei, Car. materia medica. Edit. 4ta, cur. *I. C. D. Schreber.* Erlangae 1782. 8.

Ejusdem Syſtema naturae per regna tria naturae. Edit. 13tia cura *J. Fr. Gmelin.* Tomi Imi. Pars I—VII. et Tomi 2di. P. I. et II. Lipſiae, 1788—92. 8. der erſte Band enthält das Thierreich, der 2te das Pflan- zenreich, und der 3te wird das Mineralreich enthalten.

Ejusd. Syſtema vegetabilium. Edit. XIV. cura *J. A. Murray.* Goetting. 1784. 8.

Macquer's, Pet. Joſ. chymiſches Wörterbuch, oder allge- meine Begriffe der Chymie nach alphabet. Ordnung: a. d. Franz. überſ. von Dr. J. Gottfr. Leonhardi. 2te verb. und verm. Aufl. Erſter bis ſiebenter Theil. Leip- zig, 1788—91. 8.

Malo-

Malovin's mediciniſche Chemie: a. d. Franz. überſ. von Dr. Königsdörfer. 1r und 2r B. Altenburg, 1763 und 1764. 8.

Mellin's, Chph. Jac., Materia medica. 4te Aufl. Frft. 1789. 8.

Ejusd. pharmacia Saeculo moderno accommodata. Altenburgi, 1772. 8.

Mönch's, Conr. ſyſtematiſche Lehre von den gebräuchlichſten einfachen und zuſammengeſetzten Arzneymitteln. 2te verm. und verb. Aufl. Marburg, 1792. 8.

Murray, *J. A.* apparatus medicaminum tam ſimplicium, quam praeparatorum et compoſitorum. Vol. I—VI. Goettingae, 1779—92. 8. Daſſelbe Werk ins Deutſche überſ. unterm Titel: Murray's Arzneyvorrath ꝛc die fünf erſten Bände von L. C. Seger. Braunſchweig, 1782—91. der ſechſte Band aber von L. Chr. Althof. Göttingen, 1792. 8.

Pideritii, *Phil. Jac.* pharmacia rationalis. Edit. 3tia Caſſellis, 1791. 8.

Piepenbring, G. Heinr. pharmacia ſelecta, oder Auswahl der beſten wirkſamſten Arzneymittel. Erfurt, 1792. 8.

Pharmacopoea Danica. Havniae, 1772. 4t.

— — Edinburgenſis c. additamentis *E. G. Baldingeri*. Edit. alter. Bremae, 1784. 8.

— — Leidenſis. Edit. 4ta L. B. 1770. 8.

— — Londinenſis. Edit. noviſſ. Londini, 1788. 8. Ins Deutſche überſ. unterm Titel: Londner Apothekerbuch von Chr. Gotth. Eſchenbach. Leipz. 1789. 8. Hierauf bezieht ſich folgende kleine aber wichtige Schrift: Etwas über das neue Londner und andre Apothekerbücher. Hamburg, 1790. 8.

Pharmacopoea Roſſica. Petropoli, 1782. 8.

— — — — Navalis edita ab *Andr. Bacheracht.* Petropoli, 1784. 8.

— — Suecica. Edit. 2da Holm, 1779. Deutſch überſ. unterm Titel: Schwediſches Apothekerbuch, mit Anmerk. Leipzig, 1782. 8.

— — Würtenbergica. Stuttgard, 1785. fol.

Quincy's Pharmacopoea officinalis et extemporanea, oder vollſtändiges Engliſches Apothekerbuch. 1ſter und 2ter Theil. a. d. Engl. m. Anmerk. Leipzig, 1784 und 85. 8.

Retzii, Andr. Jo. primae lineae pharmaciae Götting. 1771. 8. Ins Deutſche überſ. durch Ebermayer unterm Titel: Anfangsgründe der Apothekerkunſt. Lemgo, 1777. 8.

Ejuſd. prolegomena in pharmacologiam regni vegetabilis. Lipſiae, 1783. überſ. durch Weſtrumb unter der Aufſchrift: Einleitung in die Lehre von den Arzneyen des Pflanzenreichs. Leipzig, 1785. 8.

Reuß, Chr. Fr. Diſpenſatorium univerſale ſ. Lexicon chemicopharmaceuticum. Edit. 2da. Sect. I. et II. Argentorati, 1791. 8.

Van den Sande und Sam. Hahnemann, von den Kennzeichen der Güte und Verfälſchung der Arzneymittel. Dresden, 1787. 8.

Scherf, J. Chr. Fr. Diſpenſatorium Lippiacum genio moderno accommodatum. Pars I. Lemgov. 1792. 8. Der 2te Th. wird erwartet.

Schlereth, Franc. Ant. Diſpenſatorium Fuldenſe tripartitum. Edit. altera. Frft. 1791. 8.

Schrader, Joh. Chr. Carl, die Norddeutſchen Arzneypflanzen. Berlin, 1792. 8.

Schultzii, J. H. praelectiones in diſpenſatorium Brandenburgicum. Norimb. 1753.

Spiel-

Spielmann, J. R. inſtitutiones materiae medicae. Argentor. 1774. überſ. ins Deutſche unter Aufſ.: Anleitung zur Kenntnis der Arzneymittel; neue Aufl. Strasburg, 1784. 8.

Eiusd. Pharmacopoea generalis. Argentor. 1783. 4.

Tavares, Franc., libellus de pharmacologia. Conimbricae, 1787. 8.

Triller, D. W., Diſpenſatorium pharmaceuticum univerſale. Tom. I. et II. Frft. 1764. 4.

Trommsdorff's, Joh. Barth. ſyſtematiſches Handbuch der Pharmacie. Erfurt, 1792. 8.

Vogler, J. Ph., pharmaca ſelecta. Edit. nov. Wetzlar, 1788. 8.

Wallbaum's, Joh. Jul. index pharmacopolii completi cum calendario pharmaceutico. Pars I. et II. Lipſiae, 1767.—69. fol.

Weſtrumb's, Joh. Fr., kleine phyſikaliſch=chemiſche Abhandlungen. Erſter und zweyter Band, und 3ten Bands erſtes Heft. Leipzig 1786—89. Die Fortſetzung wird erwartet. 8.

Wiegleb's, Joh. Chr. Handbuch der allgemeinen Chemie, 1r und 2r Band, 2te verbeſſ. Aufl. Berlin, 1786. 8.

Deſſelb. Geſchichte des Wachsthums und der Erfindungen in der Chemie in der älteſten und mittlern Zeit; a. d. Latein. des Ritter Bergmann's, mit Ergänz. und Bericht. Berlin, 1792. 8.

Deſſelb. Geſchichte des Wachsthums und der Erfind. in der Chemie in der neuern Zeit. Erſten Bandes 1r u. 2r Th., und 2r Band. Berlin, 1790 u. 91. 8.

Zorn Icones plantarum medicinalium, Centuria I—VI. oder Abbildungen von Arzneygewächſen. Erſtes bis ſechſtes Hundert; mit 600 illumin. Kpft. Nürnberg, 1779 bis 90. 8.

Anmerkung.

Dies Verzeichnis hätte allerdings noch ahnſehnlich vergrößert werden können: denn alle wichtige, zur Pharmacologie und Pharmacie gehörige Schriften, ſind bey weitem noch nicht angeführt, noch weniger diejenigen, darinne einzelne Gegenſtände abgehandelt worden. Es war hier der Raum nicht, alle vorzügliche Schriften zu beyden Doktrinen angeben zu können; daß aber dieſe oder jene Schrift nicht iſt mit genannt worden, ſoll und wird keinem Verf. derſelben zum Präjudiz gereichen.

Deutſches Apothekerbuch.

Einleitung.

Vernunft und einzelne Beobachtungen haben nach und nach die Menſchen belehret, daß manche Körper der Natur Kräfte beſitzen, welche bey kränklichen Zufällen heilſame Wirkungen äuſern, und die zerrüttete Geſundheit wieder herzuſtellen vermögend ſind. Die Kenntnis von derſelben zweckmäßigen Anwendung, nach ihrem ganzen Umfange, wird Pharmakologie, oder Arzneymittellehre genennet, und macht einen Theil der Arzneywiſſenſchaft aus.

Weil aber diejenigen Körper der Natur, welche jene arzneylichen Kräfte beſitzen, nur ſelten im rohen natürlichen Zuſtande bequem angewendet werden können, ſondern auf mancherley Art vorbereitet, zuſammengeſetzet, oder durch gewiſſe Behandlungen zu mehrerer Wirkſamkeit gebracht werden müſſen; ſo iſt nach und nach daraus eine beſondere Kunſt entſtanden, welche die Apothekerkunſt genennet wird, und den vorzüglichſten Gegenſtand der gegenwärtigen Schrift ausmacht.

Die Apothekerkunſt iſt alſo ein Theil der Pharmakologie, und ſchränkt ſich eigentlich nur auf die kunſtmäßige Vor- und Zubereitung der gebräuchlichen Arzneymittel ein. Wenn man aber dieſen Begriff in der gehörigen Erweiterung erwägt, ſo findet ſich bald, daß zum ganzen Umfange dieſer Kunſt mannigfaltige Kenntniſſe erfordert werden, die ein jeder beſitzen muß, wenn er auf den Namen eines geſchickten Apothekers mit Recht Anſprüche machen will.

Es erfordert nämlich die Apothekerkunſt nach ihrem Umfange:

1) hiſtoriſche Kenntnis der Arzneymittel,
2) beſondere zweckmäßige Geſchicklichkeit zur Bearbeitung aller Arzneymittel, und
3) chemiſche Wiſſenſchaft, zur vollkommnern und beſſern Ausführung dieſes Geſchäftes.

Zur **hiſtoriſchen Kenntnis** gehört: 1) daß ein Apotheker mit dem ganzen Verzeichnis aller als Arzneymittel bekannt gewordenen Körper der Natur, vorzüglich aber derjenigen, die noch zu ſeiner Zeit gebräuchlich ſind, bekannt ſeyn müße; 2) daß er alle dieſe einzelnen Körper, deren ganze Sammlung unter dem Namen der **pharmacevtiſchen Materie** begriffen wird, nach ihrer Klaſſification, ſyſtematiſchen Charakter, Gattungen, Arten und Abänderungen erkenne, auch 3) ſowohl nach ihren gangbaren offizinellen Namen, als auch nach der ſyſtematiſchen Benennung, die ſie von den berühmteſten Naturforſchern und

Aerzten erhalten haben, zu benennen wiſſe; 4) die Kenntnis, wo alle dieſe Körper einheimiſch ſind, und woher ſie am beſten erlanget werden können; und 5) wenn ſolche am beſten eingeſammlet werden müſſen; 6) muß er alle ſinnliche Kennzeichen ihrer Güte, nach welchen ſie von andern ähnlichen unterſchieden werden können, anzugeben wiſſen; endlich auch 7) von allen Arten die beſte Methode kennen, wie ſolche bey der nothwendigen Aufbewahrung vor Verderbnis geſichert werden können.

Die Geſchicklichkeit zur Bereitung der Arzneymittel beſtehet darinn, daß der Apotheker die natürlichen Körper nach vorkommenden Umſtänden den Vorſchriften der Aerzte zu Folge, in allerhand Formen zu bringen, und überhaupt alle Arten von arzneylichen Vor- und Zubereitungen, worzu oft mancherley Zuſammenſetzungen angeſtellet und langwierige Bearbeitungen ausgeführt werden müßen, zweckmäßig zu vollenden wiſſe. Bey der Mannigfaltigkeit dieſer Arbeiten ſind auch ungemein viel Regeln und Handgriffe zu beobachten, wenn alles glücklich von ſtatten gehen ſoll, die ſich unmöglich alle beſchreiben laſſen, und deswegen nothwendig machen, daß ſolche theils durch mündlichen Unterricht, am vorzüglichſten aber durch beſondere Anweiſung der mancherley Arbeiten und eigne anhaltende Uebung in den darzu beſtimmten Lehrjahren erlanget werden muß. Und weil auch dieſe noch nicht darzu hinreichen, ſo iſt es überdies noch nöthig,

zur Erweiterung der Kenntniſſe und Erlangung mehrerer praktiſchen Fertigkeit, etliche Jahre lang in mehrern angeſehenen Offizinen verſchiedener Länder ſich durch fortgeſetzte Arbeit zu üben. Darauf gründet ſich die geſetzmäßige Vorſchrift, daß jeder Apotheker, auſſer ſeinen Lehrjahren, noch 3 bis 4 Jahre in Offizinen verſchiedner Orte ſich aufgehalten haben müſſe.

Die **chemiſche Wiſſenſchaft** iſt dem Apotheker unentbehrlich. Denn da in der Pharmazie der neuern Zeit ſehr viele Ausarbeitungen der Arzneymittel auf chemiſchen Gründen beruhen, ſo würde derjenige, der dieſe Arbeiten nur blos handwerksmäßig auszuführen gelernt hätte, aber von dem ganzen Verfahren nicht wüßte, warum die Bearbeitung nothwendig ſo, und nicht anders, geſchehen müßte, ein bloßer mechaniſcher Künſtler ſeyn, und nur einem abgerichteten Taglöhner gleichen, der ſein Tagewerk nach einer erborgten Ordnung zu vollenden, verſtünde, der aber ſeine Arbeiten nicht verbeſſern oder vortheilhafter anzuſtellen wüßte. Will er alſo Anſprüche auf einen wiſſenſchaftlichen Künſtler machen, ſo muß er ſeine Arbeiten nach allen Punkten und Erſcheinungen gründlich verſtehen und erklären können, welches ohne chemiſche Wiſſenſchaft nicht möglich iſt. Hierdurch verſetzt er ſich erſt in die glückliche Lage, daß er bey allen Arbeiten mehr Unterhaltung für den Verſtand finden, die Beſchwerlichkeit derſelben ſich mehr erleichtern, und überhaupt zweckmäßiger, glücklicher und nützlicher arbeiten wird.

Ueberdies

Ueberdies muß ein Apotheker auch noch **beſondere Pflichten** anerkennen und ausüben. In Voraussetzung, daß jeder wohleingerichtete Staat allen Unterthanen Sicherheit und Schutz angedeihen läßt, und jeder einzelne Unterthan von dem andern verhältnismäßige Belohnung für ſeine ihm geleiſteten Dienſte erhalten muß, es auch natürliche Billigkeit iſt, daß der Apotheker von ſeinem Geſchäfte einen anſtändigen Lebensunterhalt genießen müße, welches auch ſchon durch die Landesgeſetze beſtätigt worden iſt; ſo liegen dagegen dem Apotheker, auſſer der Vollendung ſeiner kunſtmäßigen Arbeiten, noch gewiſſe beſondere Pflichten auf. Er muß nemlich bedenken, daß er die erſte Stütze des Arztes iſt, und folglich auch mit dieſem gewiſſe Obliegenheiten anerkennen müße. Er hat es, wie jener, immer mit der leidenden Menſchheit zu thun, und muß dieſen Umſtand nie aus den Augen ſetzen. Der Gewinn darf nicht ſein erſter Zweck ſeyn, wie er es leider oft beym Tagelöhner oder ungewiſſenhaften Kaufmanne iſt, ſondern er muß zuerſt, ſo viel an ihm iſt, dafür Sorge tragen, daß die Erwartung eines jeden, der etwas aus ſeinen Händen erhält, nicht getäuſchet werde. Dahin gehört insbeſondere, daß er nicht ſtatt theurer wirkſamer Ingredienzien, andere wohlfeile ähnliche, weniger wirkſame, ſchädlicher Weiſe unterſchiebe, und ſich ſolche eben ſo theuer, als jene, bezahlen laſſe. Da dies oft unbemerkt geſchehen kann, und die ſtrafende Gerechtigkeit der Landesgeſetze vor der Entdeckung eines ſolchen ſchändli-

chen Betrugs nicht ausgeübet werden kann, alſo nichts als der innere Richter und der beſorgliche Verluſt ſeines guten Namens ihn davon abzuhalten vermag, ſo muß er nothwendig ein Mann von Religion und Ehre ſeyn. Er muß deswegen die allgemeinen Pflichten der Religion anerkennen und erfüllen, auch Menſchenliebe beſitzen, und beſonders mitleidig gegen kranke Arme ſeyn.

Bey Anſchaffung der arzneylichen Waaren und Zubereitung der Arzneyen ſelbſt, muß er nicht ſowohl auf den Preiß, als auf die Güte und Wirkſamkeit das Augenmerk richten. Keine Präparata, wobey unvermerkliche Verfälſchung möglich ſind, ſollte er von andern Laboranten oder Kaufleuten einkaufen, ſondern ſie ſelbſt verfertigen, ob ſie ihm gleich bey eigner Bereitung etwas theurer zu ſtehen kommen ſollten. Hiervon kann blos der korroſiviſche Queckſilberſublimat und wenige andere Stücke ausgenommen bleiben.

Die Beſorgung der Apotheke und die erſte Aufſicht über alle Geſchäfte muß des Apothekers ſelbſt eigene Sache ſeyn, und demnach liegt es ihm ob, auf alle in ſeinem Dienſte ſtehende Perſonen ſtrenge Aufſicht zu führen, auch Ordnung und Genauigkeit in allen Stücken zu erhalten zu ſuchen. Doch mag er ſich ſorgfältig für Pedanterey hüten, und nicht alles bis ins Lächerliche übertreiben, wodurch ſich manche dem Spotte ausſtellen.

An

An die **Pflichten des Apothekers gegen ſeine Gehülfen und Lehrlinge** wird gemeiniglich wenig oder nicht gedacht; und deswegen wird es nicht unnüz ſeyn, dieſe auch kürzlich zur Erinnerung zu bringen. Da der Apotheker ſelten ſeine Arbeiten ſelbſt verrichten kann, und zu dem Ende Gehülfen in ſeinen Dienſt aufnehmen muß, ſo iſt es nicht genug, dieſen Koſt und Sold dafür zu bezahlen, ſondern es müſſen dieſe Perſonen auch nach den Vorzügen des Standes, den ſie begleiten, mit gewiſſer Achtung behandelt werden. Da ſolche meiſtens von guter Familie ſind, und ſittſam auferzogen worden, auch binnen kurzer Zeit die eigne Direktion einer Offizin erhalten können; ſo iſt es ſehr billig, daß ihnen dieſen Umſtänden gemäß begegnet werde. Eine ſolche liebreiche und vorzügliche Behandlung wird ihnen den Dienſt erleichtern, und ſie zur Erfüllung ihrer Pflichten mehr antreiben. Die **Pflichten gegen Lehrlinge** werden oft ſehr ſchlecht erfüllet. Vielen wird von allen, was ein Apotheker wiſſen ſoll, nichts gelernet, ſondern ſie müſſen oft ihre Zeit mit bloßer Kramerey oder ökonomiſcher Handarbeit hinbringen, und ſind hernach nicht im Stande, in andern Offizinen gehörige Dienſte zu leiſten, und der Staat erhält endlich in ihnen ſchlechte unwiſſende Leute zu Apothekern, von denen wohl nicht leicht ein geſchickter Mann wieder gebildet werden kann. Eine große Pflicht iſt es alſo, ſolchen Jünglingen, die einem Manne zur Erlernung dieſer Kunſt anvertrauet werden, treuen Unterricht von allen Stücken, die ein

Apotheker wiſſen muß, zu ertheilen, und ſie ernſtlich zur Arbeit, aber keinesweges zu andern, als die zu dieſem Geſchäfte gehören, anzuhalten. Ein Lehrling muß wegen ſeiner Jugendjahre zwar eingezogen und mit gemäßigter Strenge, aber doch keinesweges wie ein Sklave behandelt werden. Zügelloſe Nachſicht würde in ſolchen Jahren oft unverbeſſerlichen Schaden verurſachen. Ueber die pharmacevtiſche Lehrmethode iſt im Taſchenbuch für Scheidekünſtler und Apotheker, auf das Jahr 1787. S. 62 — 77. eine ſehr gute Anleitung zum Beyſpiele befindlich.

Nun ſind auch die **Pflichten der Gehülfen und Lehrlinge** noch zu erwähnen. Wünſchen dieſe, daß ihnen mit einer gewiſſen Achtung begegnet werden möge, ſo müſſen ſie vor allen Dingen die ſtrenge Erfüllung ihrer Pflichten vorangehen laſſen. Der Zweck ihres Daſeyns im jetzigen Zuſtande iſt, daß ſie unter der Leitung ihres Principals alle in deſſen Offizin vorfallende Arbeiten glücklich vollführen, die letztern aber insbeſondere alles hierzu gehörige erlernen, und dabey auf deſſen Nutzen, wie auf den ihrigen, Rückſicht nehmen ſollen. Dahin gehöret **fleißige und treue Abwartung aller dieſer Berufsarbeiten**, damit ſolche, ſo vortheilhaft als möglich, ausfallen, ſollte es auch mit Aufopferung der Bequemlichkeit geſchehen müſſen. Der Tag iſt zur Arbeit, jeder Tag hat ſeine eigne, und darum iſt es Pflicht, daß keine Arbeit, die heute vollendet werden kann, auf den folgenden Tag verſchoben werden darf. Reinlichkeit, vorſichtiges unübereiltes

Ver-

Verfahren und möglichſte Sparſamkeit iſt bey allen Arbeiten zu beobachten, durch deren Vernachläßigung jährlich beträchtlicher Schade verurſachet werden kann. **Gehorſam**, oder Anerkennung einer gewiſſen Subordination, iſt ſchon die Pflicht eines jeden Menſchen im Staate, und eben ſo auch einer jeden Perſon im Hausweſen. Jeder Gehülfe muß alſo bedenken, daß er bey Ausübung ſeiner Geſchäfte nicht nach eigner Willkühr, ſondern nach dem Willen ſeines Principals, in deſſen Dienſte er jetzt ſich befindet, handeln müſſe. Käme auch der Fall vor, daß er manche Arbeiten beſſer einzurichten verſtünde als jener, ſo iſt es dennoch der Klugheit gemäß, ſolches nicht geradezu zu behaupten, ſondern ſich darüber mit jenem zu beſprechen, ſeine Meynung mit gebührender Achtung beſcheiden vorzutragen und zu verſuchen, ob er damit Eingang finden könne. Eben dergleichen Fälle zeigen ferner, wie nöthig auch im Allgemeinen **Beſcheidenheit** und **Hochachtung** beobachtet werden müſſen. Ein offenbarer Tadel des Principals von einer untergeordneten Perſon würde nichts fruchten und nur Haß und Hartnäckigkeit verurſachen; dagegen durch eine vernünftige, beſcheidene, und ſchonende Vorſtellung ſelten der gute Zweck verfehlet werden dürfte. Möchte doch ferner noch die beſondre Anempfehlung der ſchuldigen **Treue** überflüßig ſeyn! Möchte doch die ſchändliche Ausſtreckung der Hände nach fremden Gut nicht auch unter den Apothekergehülfen vorfallen! Eine Schande iſt es, daß oft Jünglinge von guter Familie und nicht gemeiner

meiner Erziehung durch üble Haushaltung ſich verlei- ten laſſen, in fremdes Gut einzugreifen! Möchten ſie doch bedenken, daß ſie durch dieſes abſcheuliche Laſter endlich ihr ganzes zeitliches Glück einbüßen müſſen! Denn ſolche Schelmerey wird doch zuletzt entdeckt. Auch die Anempfehlung der **Verſchwiegenheit** iſt nicht überflüßig. Verſchwiegenheit iſt ſchon in der menſchlichen Geſellſchaft überhaupt eine allgemeine Tugend, und verhütet viel Unheil, noch mehr aber iſt ſie eine beſondere Pflicht aller in der Apotheke unterge- ordneten Perſonen. Denn es fallen ſowohl in der Haushaltung, als auch vornemlich in der Offizin, Um- ſtände vor, die bald den Principal ſelbſt, bald Pati- enten betreffen, deren Ausplauderung auf eine oder die andere Art nachtheilig werden kann, und die niemand zu wiſſen nöthig hat. Zu den Pflichten der unterge- ordneten Perſonen gehöret auch noch zuletzt: die **ſtrengſte Vorſorge, alle Präparate in erforder- licher Menge im Vorrathe zu erhalten, und die verbrauchten zu rechter Zeit wieder zu verferti- gen.** Da nemlich in einer wohleingerichteten Offi- zin, beſonders an großen Orten, wo ein verhältnis- mäßiger ſtarker Abgang iſt, etliche Hundert Präpa- rate zu allen Zeiten in einer gehörigen Menge vorhan- den ſeyn müſſen, davon viele zu ihrer Verfertigung etli- che Tage oder Wochen Zeit erfordern; ſo muß die größ- te Sorgfalt darauf gerichtet werden, daß kein einziges davon ganz bis auf den kleinſten Reſt verbrauchet wer- de, ſondern, daß, ſobald der gewöhnliche Vorrath eines

Präpa-

Präparats bis zum noch übrigen achten Theil abgegangen, ſolches ſogleich an einem darzu beſtimmten Orte angemerkt werde, damit die Zubereitung eines neuen Vorraths zu rechter Zeit wieder veranſtaltet werden könne *).

Zu einer **vollſtändigen Apotheke** werden in einem Hauſe folgende verſchiedene Hauptplätze nothwendig erfordert: 1) Die **Offizin**, 2) die **Materialkammer**, 3) der **Kräuterboden**, 4) ein **Behältnis im Keller**, und 5) das **Laboratorium**.

Die **Offizin** beſteht aus demjenigen Zimmer, worinn 1) ſowohl die meiſten Stücke der zur Arzney gebräuchlichen **rohen Materialien**, als auch 2) im **vorbereiteten Zuſtande**; ingleichen 3) ſchon **künſtlich zuſammengeſetzte** und 4) **chemiſchbereitete Arzneymittel**, insgeſammt in kleinen Portionen, nebſt 5) den **nöthigen Inſtrumenten und Gefäßen**, als Waagen, Gewichten, Mörſeln, Menſuren, Spatel, Löffel, Pillenmaſchinen u. d. m. vorhanden ſind, und wo die nach Vorſchrift des Arztes verlangten Arzneyen diſpenſirt oder zuſammengeſetzet werden.

Die **Materialkammer** enthält den ganzen übrigen Vorrath von allen rohen und vorbereiteten Materialien,

*) Mehrere Momente, die zur Ausbildung eines guten Apothekers gehören, findet man in J. Jac. Bindheims Rhapſodien der philoſoph. Pharmakologie. Berlin, 1785. 8. Ein kleines Handbuch, das allen jungen Pharmazevtikern beſtens empfohlen werden kann.

lien (Kräuter, Blumen und Wurzeln ausgenommen), zuſammengeſetzten und chemiſchbereiteten Arzneymitteln, in größerer Menge. Sie muß ſich an einem trocknen und kühlen Orte befinden.

Der **Kräuterboden** dient zur Trocknung und Aufbewahrung des ganzen Vorraths von Kräutern, Blumen und Wurzeln.

Im **Keller** werden die deſtillirten Wäſſer, Säfte und andere Flüſſigkeiten, welche kühl und feucht ſtehen müſſen, aufbehalten.

Das **Laboratorium** iſt derjenige Ort, worinn die chemiſchen Oefen aller Art, nebſt den übrigen chemiſchen Gefäßen und Inſtrumenten befindlich ſind, und wo die chemiſchen Feuerarbeiten vollführet werden. Am ſicherſten iſt man für Gefahr, wenn dieſer Ort feuerfeſt und in einem ſteinernen Gewölbe beſtehet. Die übrigen guten Eigenſchaften, als Geräumlichkeit und Hellung hangen von der Lage des Hauſes ab, und können nicht allezeit verſchaffet werden.

In ältern Zeiten glaubte man, daß zu den mancherley Arbeiten eine große Anzahl **chemiſcher Oefen** erforderlich wäre; in der neuern Zeit aber hat man eingeſehen, daß die allermeiſten entbehrlich ſind, und daß mit wenigen alle Arten der pharmaceutiſch-chemiſchen Arbeiten eben ſo glücklich vollbracht werden können. Es kann demnach ihre ganze Anzahl auf folgende eingeſchränkt werden.

Der

Der **Blaſenofen** wird, wie alle übrigen, von Backſteinen mit Leimen verbunden aufgeführt. Er dienet zur Deſtillation der Wäſſer, des brennbaren Geiſtes, des Eſſigs und der aetheriſchen Oele.

Der **Kapellenofen**, welcher ſeinen Namen von der darinn eingemauerten eiſernen Kapelle führet, dienet zu ſolchen Arbeiten, die in gläßernen Gefäßen angeſtellet werden, als zu Digeſtionen, Deſtillationen, Abdunſtungen und Sublimationen. Die Gefäße werden darinn mit Sand umſchüttet. Hebt man die Kapelle aus, und ſetzt an deren Stelle einen kupfernen Keſſel ein, ſo entſteht daraus ein ſogenanntes **Waſſerbad** (Balneum maris), das aber für ganz entbehrlich zu achten iſt, da alle Arbeiten eben ſo glücklich durch gemäßigten Feuersgrad im Sande vollendet werden können. Eben dieſer Ofen kann auch zum **Reverberirofen** dienen, wenn man bey ſeiner Erbauung quer durch, eine Spanne hoch über dem Roſte, zwey ſtarke eiſerne Stangen mit einmauren läßt, oder dabey die Einrichtung macht, daß ſolche nur benöthigten Falls eingeſchoben werden können. Zu welchem Ende dann die eiſerne Kapelle nur ausgehoben zu werden braucht, damit die beſchlagenen gläſernen oder feuerfeſte töpferne Deſtillirgefäße dem freyen Feuer ausgeſetzt werden können. Auf ſolche Art kann die Deſtillation der Mineralſäuren, der brandigten Oele und Geiſter veranſtaltet werden.

Der **Schmelz- und Windofen** dienet zu Schmelzungen, Detonirungen, Verkalchungen, Subli-

Sublimirungen und Abdampfungen. Er kann ebenfalls von Backſteinen erbauet werden, doch verfertigt man ihn auch aus Eiſenblech. Im leztern Falle muß er mit einem feuerfeſten Kütt beſchlagen werden. Seine Güte beſteht darinn, daß er ſtark ziehen, und ſtarke Hitze verurſachen muß.

Die pharmacevtiſchen Arbeiten erfordern hiernächſt mancherley Gefäße und Werkzeuge, die entweder aus Metall, Glaß oder Thon verfertigt werden müſſen.

Die Deſtillirblaſen werden aus Kupferplatten verfertigt, und ihre innere Oberfläche mit Zinn überzogen. Ihre Größe muß mit dem vorbeſchriebenen Deſtillirofen, worein ſie geſezt werden, ebenmäßig ſeyn. Zur Beförderung der Deſtillation iſt es rathſam, daß ihre Breite und Tiefe von gleichem Verhältnis ſey. Die darauf paſſende Helme, zur erſten Sammlung der aufſteigenden Dünſte, werden ebenfalls aus Kupferblech verfertiget und innwendig mit Zinn ſtark überzogen. Zu kleinen und mittelmäßigen Blaſen brauchen ſie nur mit einer Ableitungsröhre verſehen zu ſeyn. Die zu großen gehörigen können zwey ſolche Röhren haben. Zur Deſtillation des Eſſigs insbeſondere gehöret ein zinnerner Helm, aus reinem Zinn bereitet. Es iſt auch am rathſamſten, daß die Kühlfaßröhre, die gemeiniglich aus Kupferblech gemacht wird, aus reinem Zinne beſtehe.

Gegoſſene eiſerne Retorten, am obern Theile des Bauchs mit einer weiten Oefnung, die mit einem ſtarken

ſtarken eiſernen Stöpſel verſchloſſen werden kann, ſind zur Deſtillation der brandichten Oele und Geiſter ſehr bequem.

Die **eiſernen Kapellen** müſſen genau in den vorerwähnten Kapellenofen einpaſſen. Die gegoſſenen haben vor denen aus Eiſenblech gemachten, ihrer Dauer und Sicherheit wegen, viele Vorzüge.

Gegoſſene eiſerne Keſſel dienen zur Abrauchung mittelſalziger und alkaliſcher Salzlaugen. Sie müſſen für den Roſt ſorgfältig verwahret werden, und immer an einem trocknen Orte ſtehen.

Zinnerne Keſſel ſind zu verſchiednen Zubereitungen, wobey Säure vorhanden iſt, unentbehrlich.

Kupferne Keſſel und dergleichen **Pfannen** müſſen von verſchiedner Größe vorhanden ſeyn; nur darf nichts ſalziges darinn gekocht werden. Sie können auch innwendig ſtark verzinnet werden.

Der **Gießpuckel** muß von Meſſing, Bronze oder Kupfer gegoſſen, innwendig ſehr eben und glatt ausgearbeitet ſeyn, und ſich unten in eine zarte Spitze endigen.

Von den **gläſernen Gefäſſen** iſt folgendes zu bemerken:

Die **gläſernen Retorten**, welche vorzüglich zu den flüchtigſten überzudeſtillirenden Flüſſigkeiten gebraucht werden, müſſen gut und zweckmäßig formiret ſeyn. Ihr Hals muß vom obern Theile des Bauchs gleich

ſeitwärts abgeleitet, mehr weit als enge ſeyn, und ſich etwas niederwärts neigen, damit die Dünſte in gehöriger Menge dahineintreten, und die verdickten Flüſſigkeiten bequem abfließen können.

Die gläſernen **Kolben** braucht man von verſchiedner Größe. Sie werden am meiſten zu Extraktionen in gelinder Wärme, nächſtdem auch zu Sublimationen gebraucht, auch als Vorlagen den gläſernen Retorten angefüget. In manchen Fällen werden auch wohl Deſtillationen daraus angeſtellet, wenn gläſerne Helme auf ihre Oefnungen geſetzt werden.

Die gläſerne **Helme** ſind eben ſo wie die kupfernen geformt. Man muß darauf ſehen, daß die innwendige kleine Rinne, worein ſich verdickte Flüſſigkeiten ſammlen, mit der innern Oefnung zur Ableitungsröhre gleichlaufend ſey, auch die Ableitungsröhre eine verhältnismäßige Weite habe.

Gläſerne **Phiolen** ſind ganz entbehrlich.

Gläſerne **Vorlagen** oder **Flaſchen** von verſchiedner Größe ſind, theils zur Deſtillation der ätheriſchen Oele, theils zu andern Bedürfnis erforderlich.

Gläſerne **Vorſtöße** beſtehen aus koniſchen oder bauchigt geformten Röhren, die zwiſchen dem Deſtillirgefäße und der Vorlage angebracht werden. Sie gehören unter die entbehrlichen Stücke. In manchen Fällen können die Vorlagen durch ſie etwas weiter vom Ofen entfernt, auch der Verlauf der Arbeit einigermaſſen beobachtet werden.

Glä-

Gläſerne Schaalen von verſchiedener Größe ſind zu freywilligen Zerfließſungen leichtflüſſiger Salze an der feuchten Luft, ingleichen zu gelinden Abdünſtungen, ſehr bequem. Sie müſſen aber mit keinem umgelegten Rande verſehen ſeyn. Ihre Stelle kann auch durch abgeſprengte Kolben erſetzt werden.

Gläſerne Mörſel, von ſtarkem weißen Glaſe, ſind zur Reibung ätzender Salze und deren Vermiſchung mit andern Dingen ſehr nützlich.

Gläſerne Trichter, von verſchiedner Größe, ſind bey Ausgieſung ſcharfer Flüſſigkeiten, wie auch zur Abſcheidung der ätheriſchen Oele vom Waſſer unentbehrlich. Sie laſſen ſich auch ſehr bequem zu reinlichen Filtrirungen anwenden, weil ſie leicht wieder vollkommen gereinigt werden können.

Sogenannte **Zuckergläſer** dienen ſowohl zu Filtrirungen, als auch zur Aufbewahrung verſchiedner Sachen.

Zu den **irrdenen Gefäſſen** können gerechnet werden:

Irrdene Retorten, davon die beſten zu Almeroda in Heſſen, nachdem zu Waldenburg in Sachſen verfertiget werden.

Die **Schmelztiegel**, die man an eben dieſen Orten häufig bearbeitet. Es ſind davon überhaupt zweyerley Arten zu bemerken. Die erſte Art beſteht aus Quarzſand und Thon, die andre Art aber aus Thon und Reißbley. Die letztern haben eine ſchwarze

Farbe, und werden **Ipſer** oder **Paſſauer Tiegel** genennet; ſie vertragen keine ſalzige Schmelzung.

Serpentin- oder **Marmormörſel**, mit gleichartigen Piſtillen, von verſchiedener Größe ſind ganz unentbehrlich. Man unterſcheidet darunter Reibſchaalen von den höhern Mixturmörſeln.

Als **irrdene Schaalen** ſind die Koblenzer ihrer Stärke und Feſtigkeit wegen am vorzüglichſten. Sie dienen ſehr gut zu gelinden Abdunſtungen; nur dürfen ſie nicht aufs freye Feuer gebracht werden.

Zur zarten Pulveriſirung erdigter Körper wird ein **Präparirſtein** von Porphir oder Marmor gebraucht, nebſt einem **Laufer** von gleicher Materie.

Zu den nöthigſten **Inſtrumenten** oder **Werkzeugen** können folgende gerechnet werden:

Große und kleinere meſſingene und eiſerne Mörſel. Die meſſingenen bleiben nur in ſolchen Fällen anwendbar, wo ſie nicht angegriffen oder abgearbeitet werden können. So dürfen nämlich keine Salze oder ſehr harte Körper darinn geſtoſſen werden. Vor ſolche haben noch die aus Bronze gegoſſenen, ihrer mehrern Härte wegen, Vorzüge. Mit eiſernen Mörſeln iſt man am ſicherſten; nur müſſen dieſe vor Anroſtung ſorgfältig verwahret werden, ſonſt gehen bey ihren Gebrauch ebenfalls Verunreinigungen, wiewohl weniger nachtheilige, vor.

Große und kleinere Waagen von verſchiedener Art. Die köllniſchen Balken ſind hierbey am vorzüg-

vorzüglichſten; die Schaalen werden gemeiniglich von Meſſingblech verfertiget. Bey ihrem Gebrauche muß das Anroſten der Balken vermieden, und die Schaalen öfters ausgepuẞt werden. Am allermeiſten iſt dieſe Vorſicht bey den kleinern eigentlichen Arzneywaagen nöthig. In dieſer Abſicht gebraucht man auch **kleine Waagſchaalen von Elfenbein**; auf deren Reinhaltung aber eben ſo gut, als auf die meſſingenen geſehen werden muß.

Meſſingene und elfenbeinerne Löffel von verſchiedner Größe.

Große eiſerne Löffel mit langen Stielen zum Ausſchöpfen mancherley Flüſſigkeiten, auch etliche durchlöcherte zum Durchſeihen der Fettigkeiten.

Eiſerne Spatel von verſchiedener Größe. Sie müſſen fleißig gereinigt und vor dem Roſte bewahret werden.

Pillenmaſchinen.

Eine Form zum Höllenſtein.

Aräometer, zur Prüfuug des Brandweins, beym Einkauf.

Sprengeiſen.

Eiſerne Hebe- und Kohlenzangen.

Eiſerne Kohlenſchaufeln.

Eiſerne Rührhaken.

Feilen. Raſpeln.

Kupferne und **eiſerne Platten.**

Schneidemeſſer, gerade und krumme.

Eine Preſſe. Blaſebälge.

Haarſiebe von verſchiedener Feinheit.
Hölzerne Agitakel oder Piſtillen von verſchiedener Größe.
Hölzerne Tenakel, oder Rahmen die Seihtücher aufzuſpannen.
Seihtücher, wollene und linnene.
Filtrirkörbe.
Papiertrichter von gemeinem grauen Makulatur ingleichen von Druckpapier.
Abwerg vom Flachſe, zum Durchgießen verſchiedner Fettigkeiten.

Da es ferner bey den pharmacevtiſchen Arbeiten oft nothwendig iſt, die Gefäße entweder für die Ausdünſtung der darinn befindlichen Dinge oder für das Zerſpringen zu ſichern; ſo verdienen auch noch die darzu dienende Leime und Kütte eine kurze Anführung. Für die erſtern Fälle iſt die Hauptregel, daß ein Lutum nach der Natur der dunſtbaren Materie, die dadurch zurück gehalten werden ſoll, gewählet werden, und ſo beſchaffen ſeyn müſſe, daß es wenig oder nicht davon angegriffen werden könne. So dient z. B. bey der Deſtillation des Waſſers, Weingeiſts, der ätheriſchen Oele und der flüchtig-alkaliſchen Geiſter, ein mit kaltem Waſſer ſteif angerührter Mehlkleiſter, der bey angewandter Kochung noch beſſer ausfällt; und wo auch dies noch nicht befriedigen ſollte, ſo kann man vorher im kochenden Waſſer etwas Leim (gluten) auflöſen, und dann erſt die nöthige Portion Mehl zuſetzen. Man beſtreicht darmit Papierſtreife, und legt ſolche um die Fugen der Gefäße, einfach, doppelt oder dreyfach übereinander.

Bey der Deſtillation brandichter Geiſter und Oele, ingleichen der Mineralſäuren thut ein ſtarker **erdiger Beſchlag** die beſten Dienſte. Man kann ihn aus aufgeweichtem Thon mit einer guten Portion Sand, klaren Hammerſchlag und Kälberhaaren oder Flachsſpreu zuſammenſetzen. Eben damit können auch Retorten, Kolben, Tiegel oder andere Gefäße beſchlagen werden, die freyem Feuer ausgeſetzt werden ſollen.

Geriſſene oder geſprungne Gläſer können mit folgender Miſchung, aus Bleyglätte, lebendigem Kalch und Ziegelmehl zu gleichen Theilen, dem Maaſſe nach, zart pulveriſirt, mit Mahlerfirniß angerieben, auf Leinwandſtreifen geſtrichen, beleget werden. Auch dienet zart geriebener lebendiger Kalch mit Eyweiß oder friſcher Käſematte angerieben, ſowohl zum angeführten Beſchlage, als auch zur Wiederverbindung ganz zerbrochener Gläſer oder Porzellangefäße.

Endlich iſt auch noch vorläufig zu wiſſen nöthig, daß **Gewichte** und **Maaſe**, die in den pharmacevtiſchen Vorſchriften vorkommen, von den im gemeinen Leben gebräuchlichen abweichen, und noch überdies wieder in verſchiedenen Ländern von anderm Gehalte ſind. In Deutſchland enthält

Ein Pfund Apothekergewicht		zwölf Unzen,
Eine Unze	— — —	acht Drachmen,
Eine Drachme	— —	drey Skrupel,
Ein Skrupel	— —	zwanzig Gran.

In Frankreich gilt eben dieſe Eintheilung; ausgenommen, daß 1 Skrupel aus vier und zwanzig Granen, und 1 Drachme aus zwey und ſiebenzig Granen beſtehet.

Folglich iſt das franzöſiſche Apothekerpfund um zwey Drachmen 36 Grane, nach franzöſiſchem Gewichte, ſchwerer, als das deutſche. Neun und dreyßig franzöſiſche Apothekerpfunde betragen vierzig deutſche Pfunde.

In England wird das mediciniſche Pfund eben ſo wie in Deutſchland eingetheilet; aber die Grane müſſen ſchwerer ſeyn, weil das engliſche Pfund um 3 Drachmen 2 Skrupel und 13⅐ Gran ſchwerer als das deutſche iſt. Folglich machen 24 engliſche Medicinalpfunde 25 deutſche aus.

Von den **Maaſen** iſt zu bemerken, daß

Ein Stof oder Quart 3 medic. Pfunde oder 36 Unzen enthält. An einigen Orten hält

Ein Maas nur 32 Unzen.

Eine Pinte in Frankreich hält 32 Unzen.

Eine Pinte in England hält 16 Unzen.

Eine Gallone in England hält 8 engl. Pinten oder 8 gemeine Pfunde.

Von den in den Vorſchriften der Aerzte und Nichtärzte noch vorkommenden **chemiſchen Zeichen** ſind folgende am gebräuchlichſten, und deswegen zu wiſſen nöthig.

✛ Acidum. Säure überhaupt.

✛*Vini.* Acetum vini. Weineſſig.

🜋 Acetum deſtill. Deſtillirter Eſſig.

✛🜖 Acidum Vitrioli. Vitriolſäure.

✛🜕 Acidum Nitri. Salpeterſäure.

✛⊖ Acidum Salis. Kochſalzſäure.

✛♀ Acidum Tartari. Weinſteinſäure.

🜁 Aer.

🜁	Aer.	Luft.
🜄	Aqua.	Waſſer.
🜄 🜞	Aqua Calcis.	Kalchwaſſer.
🜅	Aqua Fortis.	Scheidewaſſer.
🜆	Aqua Regis.	Goldſcheidewaſſer.
O	Alumen.	Alaun.
♁	Antimonium.	Spießglanz.
☽	Argentum.	Silber.
☉	Aurum.	Gold.
B. M.	Balneum maris.	Waſſerbad.
🜞	Calx.	Kalch.
♋	Cancer.	Krebs.
🝁	Cineres clavellati.	Pottaſche.
🜍, ⊕	Cinnabaris.	Zinnober.
C. C.	Cornu Cervi.	Hirſchhorn.
♀	Cuprum.	Kupfer.
♂	Ferrum.	Eiſen.
F.	Fiat.	Es werde.
🜂	Ignis.	Feuer.
l. a.	lege artis.	Nach der Regel der Kunſt.
M.	Miſce.	Miſche es.
☿	Mercurius.	Queckſilber.
☿ ♎	Mercurius ſublimatus.	Aetzender Queckſilber-ſublimat.
☿ *d.*	Mercurius dulcis.	Verſüßter oder milder Queckſilberſublimat.
☿ ⩡	Mercurius praecipitatus.	Queckſilber Niederſchlag.
🜕	Nitrum.	Salpeter.
🝆	Oleum.	Oel.

♄	Plumbum.	Bley.
pp.	Praeparare.	Vorbereiten.
🝫	Pulvis.	Pulver.
Q. l.	Quantum lubet.	So viel beliebt.
Q. ſ.	Quantum ſatis.	So viel, als nöthig.
℞	Recipe.	Nimm.
⊖	Sal.	Salz überhaupt.
⊖ 🜹	Sal ammoniacum.	Salmiak.
⊖▽̇	Sal alkali fixum.	Feuerbeſtändig Alkali.
⊖△̣	Sal alkali volatile.	Flüchtig Alkali.
S. A.	Secundum artem.	Nach der Knnſt.
🝐.	Spiritus.	Geiſt.
🝐 *V.*	Spiritus vini.	Weingeiſt.
♃	Stannum.	Zinn.
🜍	Sulphur.	Schwefel.
🜿	Tartarus.	Weinſtein.
🜃	Terra.	Erde.
R̄	Tinctura.	Tinktur.
🜖	Vitriolum.	Vitriol.
XX	Vitrum.	Glas.
℥	Uncia.	Unze.
ʒ	Drachma.	Drachme.
℈	Scrupulus.	Skrupel.
Gr.	Granum.	Gran.
ß	Semis.	Halb.
M.	Menſura.	Maas.
Mp.	Manipulus.	Eine Hand voll.
P.	Pugillus.	Drey Finger voll.

Erſter

Erſter Theil

Von den
rohen und einfachen Arzneymitteln,
oder der
pharmaceutiſchen Materie.

Rohe
und
einfache Arzneymittel.

Da alle Arzneymittel überhaupt 1) in **rohe** und 2) **zubereitete** eingetheilet werden müſſen, ſo iſt es nöthig, daß in der Beſchreibung derſelben mit den rohen der Anfang gemacht werde.

Von der ganzen Anzahl derjenigen Materialien, die ſchon ſeit langer Zeit für Arzneymittel gehalten, und deswegen in Apotheken gangbar geworden ſind, iſt überhaupt vorläufig zu bemerken, daß ſolche **für den Apotheker** nicht nach dem Gebrauche der neuern Aerzte beſtimmet werden kann. Manche davon werden von dieſen gar nicht mehr verordnet; dahingegen eben ſolche nach alter Ueberlieferung unter dem gemeinen Manne noch bekannt ſind, und von dieſem, als ſogenannte einzelne **Hausmittel**, noch gebraucht und von dem Apotheker verlanget werden. Darum muß letzterer ſolche mit den andern vorräthig halten. Noch eine andere Anzahl, die weder der neuere Arzt, noch der gemeine Mann als Arzneymittel für menſchliche Krankheiten verlanget, werden von Viehärzten als **Arzneymittel fürs Vieh** angewendet, und deswegen muß auch dieſe der Apotheker im Vorrathe erhalten. Aus dieſem Geſichtspunkte muß, nach Billigkeit

ligkeit, ein Verzeichnis der ganzen pharmacevtiſchen Materie beurtheilet werden, das für angehende Apotheker nützlich ſeyn ſoll. Eben dies gilt auch bey manchen zuſammengeſetzten Arzneymitteln, jedoch mit der Einſchränkung, daß deren Zuſammenſetzung den Einſichten jetziger Zeit gemäs angeſtellet werden müſſe. Jedoch wird ſich über dieſe Umſtände jeder Apotheker nach der Beſchaffenheit ſeines Publikums mit Klugheit zu verhalten wiſſen.

Da die rohen Arzneymittel, welche die Grundlage aller Arten von Arzneyen ausmachen, aus allen drey Reichen der Natur geſammlet werden müſſen, ſo iſt es der Natur gemäs, daß ſie auch nach dieſer Ordnung angeführt und beſchrieben werden. In dieſer Abſicht kann füglich der Anfang mit dem Mineralreiche gemacht werden. Dabey iſt nur noch die kleine Ausnahme nicht unbemerkt zu laſſen, daß unter der nachfolgenden beſchriebnen Anzahl der rohen Arzneymittel auch einige mit aufgeführet werden müſſen, von denen man eigentlich nicht ſagen kann, daß ſie ſich noch in ihrem rohen natürlichen Zuſtande befänden, da ſie ſchon durch künſtliche Bearbeitung in den beſchriebenen Zuſtand verſetzt worden ſind. Weil ſich aber der Apotheker mit ihrer Verfertigung nie ſelbſt abgiebt, und ſie von ihm allezeit als rohe Materialien betrachtet werden, ſo glaubt man, daß deren Einſchaltung im erſten Theile wohl zuläſſig ſey.

I. Aus

X.

Aus dem Mineralreiche.

1) Erden (Terrae) und Steine (Lapides).

Bolus alba. Argilla alba. **Weißer Bolus.** Reiner farbenfreyer Thon. Auſſer Sachſen und Heſſen wird er in vielen Ländern gefunden. Er dient zu Fleckkugeln, wird aber oft, wiewohl ſehr unſchicklich, unter Pferdepulver gemiſcht.

Bolus Armena. Argilla incarnata. **Armeniſcher Bolus.** Dieſe ſehr feine Thonſorte hat eine gelbröthlichte Farbe, fühlt ſich ſehr fett und ſchlüpfrich an, und braußt nicht mit Säuren. Ehedem iſt er aus Armenien gebracht worden; jetzt aber wird er in Frankreich, auch an verſchiednen Orten in Deutſchland gefunden. Seine Farbe rührt von Eiſenerde her.

Bolus rubra. Argilla rubra. **Rother Bolus.** Bey dieſer Thonart wird die rothe Farbe in verſchiednen Graden angetroffen. Der die ſtärkſte und lebhafteſte Farbe beſitzt, hat Vorzüge vor den andern. Die rothe Farbe rührt von einem ſtarken Verhältnis eingemiſchter Eiſenerde her. Gewöhnlich brauſen alle Bolarerden mit Säuren nicht. Das Brauſen zeigt eine dabey befindliche Kalch- oder Bittererde an. Er wird in verſchiedenen Provinzen von Deutſchland angetroffen. Am vorzüglichſten dient er zur Staffiermalerey, wenn er eine angenehme ro-

the

the Farbe hat; auſſerdem iſt er auch ein ſehr gewöhnliches Ingrediens der Pferdepulver.

Calcareus. **Kalchſtein.** Ein bekannter halbharter Stein, von verſchiedner Farbe, der mit allen Säuren braußt, beſonders aber von Salpeter- und Salzſäure aufgelöst wird. Je vollkommner deſſen Auflöſung geſchiehet, deſto reiner iſt er von andern beygemengten Erdarten. Wenn er in ſtarkem und anhaltenden Feuer gebrannt wird, heißt er **gebrannter, lebendiger Kalch**, Calx viva, und bekommt dadurch ſcharfen Geſchmack, nebſt der Eigenſchaft, ſich mit aufgegoſſenem Waſſer ſtark zu erhitzen. Alsdann wird er **gelöſchter Kalch** genennet, und in dieſem Zuſtande zu verſchiedenen Abſichten angewendet.

Creta alba. **Weiße Kreide.** Iſt eine ziemlich reine Kalcherde, die ſich in eben den Säuren, wie der Kalchſtein, auflöſen läßt. Sonſt wurde ſie von der Inſel Creta gebracht. Heut zu Tage findet man ſie am häufigſten in Frankreich, England und auf der Inſel Seeland. Ihr Vorzug beſteht in der reinen weißen Farbe, und daß ſie nicht ſteinicht ſeyn darf. Auſſer dem genug bekannten Gebrauche im gemeinen Leben dient ſie zu manchen Endzwecken in der Pharmazie.

Creta nigra. **Schwarze Kreide.** Beſteht eigentlich aus einem weichen ſchwarzen Thonſchiefer. Sie färbt deswegen ſtark ab, und wird zum Zeichnen gebraucht. Sie findet ſich unter andern im Bayreuthiſchen.

Pumex. **Bimsſtein.** Ein faſeriger poröſer Stein, der eben deswegen auf dem Waſſer ſchwimmet. Er wird in vulkaniſchen Gegenden gefunden. Der meiſte im Handel vorkommende, wird von den

lippariſchen Inſeln gebracht. In kleinerer Menge findet er ſich auch am Rhein, zwiſchen Andernach und Koblenz. Pulveriſirt wirkt er wie ſcharfer Sand, und deswegen dient er zum Poliren harter Steine, Gläſer und Metalle. Höchſt ſchädlich iſt aber deſſen Gebrauch zu Zahnpulvern oder Zahnlatwergen, ſo ſtark es auch eingeriſſen iſt, ihn darzu anzuwenden.

Selenites. Calx vitriolata. Gipsum pellucidum. **Fraueneis. Spiegelſtein.** Dieſer Stein beſtehet aus waſſerhellen durchſichtigen Blättern, die nach dem Zerbrechen allezeit eine rhomboidaliſche Figur zeigen. Im Feuer verliert er ſeine Durchſichtigkeit, brennt ſich weiß und mürbe, und bekommt dann die Eigenſchaft des gebrannten Gipſes, ſich mit Waſſer zu verhärten. Er iſt auch wirklich nichts anders, als kriſtalliſirter blättriger Gips, und beſtehet aus einer mit Vitriolſäure geſättigten Kalcherde. Nach der Brennung und Pulveriſirung dient er zum Putzen des Silbers. Man findet ihn, auſſer andern Ländern, in Sachſen an verſchiednen Orten, als bey Sangerhauſen, Wendelſtein, Bottendorf ꝛc.

Spatum ponderosum. **Schwerſpat.** Am gewöhnlichſten kommt dieſes Mineral in dichter, oder blättriger Geſtalt vor, und unterſcheidet ſich von allen erdigten Körpern durch die vorzügliche Schwere, indem er ſich gegen das Waſſer, wie 4000 bis 4500 gegen 1000. verhält. Er findet ſich häufig im Sächſiſchen Erzgebirge, auf dem Harze, in England und andern Ländern mehr. Deſſen Farbe iſt bald weiß, bald bräunlicht. Im Feuer zerſpringt er zu einem gröblichten glänzenden Pulver. Er beſtehet aus einer eigenthümlichen Grunderde (Terra ponderoſa mit Vitriolſäure geſättigt. Die reine Grunderde deſſelben,

blos mit Luftſäure geſättigt, iſt zur Zeit am häufigſten zu Alſtonmoor in Kumberland und Anglezart in Lancaſhiere gefunden worden. Dies Mineral iſt erſt ſeit kurzen in der pharmacevtiſchen Sammlung nothwendig geworden, weil aus deſſen Grunderde ein neues wirkſames Arzneymittel zu bereiten entdeckt worden iſt, deſſen Beſchreibung im zweyten Theile vorkommen wird.

Terra sigillata. Argilla sigillata. Geſiegelte Erde. Sie beſteht aus abgeſchlemmtem Thon. In vorigen Zeiten wurden aus abergläubiſchen Vorurtheilen allerley farbichte Thonerden abgeſchlemmt, zu kleinen runden Kuchen geformt, und mit allerhand Stempeln bezeichnet. Jetzt aber haben alle dieſe Siegelerden ihren arzneylichen Kredit mit Grunde ganz verloren.

2) Salze. (Salia.)

Alumen. Argilla vitriolata. Alaun. Es iſt ein Salz, das durch die Kunſt aus Thonſchiefer, die mit Schwefelkies ſtark durchſetzt ſind, und deswegen Alaunſchiefer genennet werden, bereitet wird. Sie werden zu dem Ende mit Feuer ausgebrannt, oder eine Zeitlang der freyen Luft ausgeſtellt, dann mit Waſſer ausgelaugt, und die Lauge verſotten. Dieſe Arbeit wird in Deutſchland an vielen Orten, wie auch in vielen Ländern mehr, angeſtellet. Es ſchießt dies Salz in achteckigten ſtarken weißen Kriſtallen an, die einen eigenen ſüßlich-herben zuſammenziehenden Geſchmack haben. Seiner Natur nach iſt es ein erdigtes Mittelſalz, beſtehet aus eigenthümlicher reiner Thonerde und Vitriolſäure, wovon letztere nicht vollkommen geſättiget iſt, indem die Auflöſung

des Alauns blaue Gewächsſäfte röthet. Bey der Temperatur von 50 Gr. Fahrenheit löſet die Unze Waſſer 15 Grane, im kochenden Zuſtande aber 5 Drachmen auf. Er enthält faſt die Hälfte Kriſtalliſationswaſſer, und deswegen ſchmelzt er ſo leicht, wenn er dem Feuer ausgeſetzt wird; nach Verdunſtung des Waſſers blähet er ſich in Blaſen auf, verwandelt ſich in eine leichte, weiße ſchwammichte Maſſe, welche **gebrannter Alaun** genennet wird, und etwas ſchärfer iſt, als der Alaun zuvor war. Dabey geht alſo faſt die Hälfte am Gewichte verloren. Der **römiſche Alaun** unterſcheidet ſich durch eine ſehr blaſſe röthlichte Farbe, die von einem zarten eingeſprengten Eiſenocker herrührt.

Borax. **Borax.** Dieſes Salz iſt nach ſeinem Urſprunge lange unbekannt geweſen. Jetzt weis man aber mit Zuverläſſigkeit, daß es in dem Tibethaniſchen Gebirge aus dem Waſſer eines Sees erlanget wird, das man daſelbſt in Gruben leitet und darinn verdunſten läſſet. Von da wird es in ſchmutziger kriſtalliniſcher Geſtalt nach Indoſtan zum Verkauf gebracht, und ſo weiter nach Europa verführt. In daſiger Landesſprache wird es Swagah, und von den Chineſern Pounxa genennet. In Europa iſt der rohe Borax unter dem Namen **Tinkal** bekannt. Ehedem wurde er einzig in Venedig, jetzt aber am meiſten in Holland raffinirt. Er ſchießt in ſechsſeitigen ſtarken Säulen an, davon 2 breiter ſind, als die andern; die Endſpitzen ſind dreyſeitig pyramidaliſch. In warmer Luft zerfällt er zu einem weißen Pulver; im Feuer ſchäumt er, wie Alaun, ſchmelzt aber endlich zu einer glasähnlichen Maſſe. Er beſtehet aus Mineralalkali, das ohngefähr nur zur Hälfte mit Bo-

raxſäure (Sedativſalz) geſättigt iſt; daher ſchmeckt er bitterlich alkaliſch, verändert auch die blauen Farben verſchiedener Blumen in Grün, brauſet aber, welches merkwürdig iſt, dennoch mit keinen Säuren auf.

Nitrum. Alkali nitratum. Salpeter. Dies Salz wird in verſchiedenen Ländern Oſtindiens aus der bloſſen Erde in erſtaunender Menge ausgelaugt und nach Europa verführt. Man behauptet, daß nur allein die Holländer jährlich über 100000 Zentner von daher einbringen. Auch hat man vor wenigen Jahren in Sicilien eine Grube entdeckt, worinn dies Salz ebenfalls vollkommen in ſeiner Natur angetroffen worden iſt. Gewöhnlich muß der Salpeter in Europa erſt aus leimichten Erdarten, die mit urinöſen faulichten Materien angeſchwängert ſind, als Erde aus den Viehſtällen, mit Zuſatz von Holzaſche, in den deswegen angelegten Salpeterſiedereyen fabrikmäßig bereitet werden. So wie er aber gemeiniglich daher erhalten wird, iſt er noch mit fremdartigen Salzen, als Kochſalz und ſalzſaurer Kalch- und Bittererde verunreinigt, davon er durch wiederholte Kriſtalliſirung gereiniget werden muß. Die Kriſtalle des erſten Anſchuſſes ſind die reinſten. Ihre Figur iſt prismatiſch, ſechsſeitig, geſtreift, mit ſechsſeitigen pyramidaliſchen Endſpitzen. Er iſt ein vollkommnes Mittelſalz, und beſtehet aus der Verbindung des gemeinen Alkali mit Salpeterſäure geſättigt. Hundert Theile enthalten 52 Theile Alkali, 33 Salpeterſäure und 15 Theile Kriſtalliſationswaſſer. Auf Kohlen geworfen muß der reine ohne Platzen mit lebhaftem Geräuſch abbrennen. Im Feuer fließt er glühend wie Waſſer, wird aber dabey im Weißglühfeuer ganz zerſetzt,

ſetzt, ſo, daß nur das alkaliſche Salz davon überbleibt. Er iſt das einzige Salz, das die beſondere Eigenſchaft hat, bey Glühfeuer mit brennbaren Körpern in Detonation auszubrechen. Der Geſchmack iſt beſonders ſcharf, etwas bitterlich, mit ſtarker Empfindung von Kälte begleitet. Vom kalten Waſſer wird ohngefehr ſechsmal ſo viel zu ſeiner Auflöſung erfordert; ſehr reichlich löst er ſich aber in kochendem Waſſer auf.

Sal ammoniacum. Alkali volatile muriaticum. **Salmiak.** Ehedem wurde dieſes Salz einzig aus Egypten nach Europa gebracht. Zu Kairo und noch an einigen andern Orten mehr wird es fabrikmäßig aus daſigem Ruße, ohne ſonſtigem Zuſatz, ſublimiret. Man erhält ihn daher in großer Kuchenform, wie er ſich in den gläſernen Ballonen oben geſammlet hat, mit viel rußigem Schmuz verunreiniget. Dieſer unreine Salmiak iſt nun entbehrlich worden, ſeitdem die Herren Gebrüder **Gravenhorſt** in Braunſchweig die erſte Salmiakfabrike in Deutſchland angeleget haben, der nun mehrere nachgefolgt ſind, welche insgeſammt ganz weißen reinen Salmiak liefern. Er wird in dieſen Fabriken entweder durch bloße Abdunſtung der Lauge in Form der Zuckerhüte gebracht, oder auch in feſter ſublimirter Geſtalt geliefert. Bey der letztern Form iſt keine Verfälſchung zu beſorgen; von den erſtern aber wird die vorzüglichſte Güte daraus erkannt, wenn er ganz ohne Rückſtand ſublimiret werden kann. Deſſen Beſtandtheile ſind Salzſäure und flüchtiges Alkali, im geſättichten Zuſtande, nach welchen er ein vollkommenes flüchtiges Mittelſalz ausmacht, das man mit unter die mineraliſchen Salze deswegen rechnen kann,

weil das flüchtige Alkali urſprünglich ſchon im Mineralreiche vorhanden iſt.

Sal anglicanum amarum. Sal epsoniense. Magnesia vitriolata. **Bitterſalz. Engliſches Laxierſalz.** Seit 1695. wurde es durch Veranſtaltung von **Nehemias Grew**, aus dem Mineralwaſſer zu Ebsham, durch Verdunſtung und Kriſtalliſation erlanget. Im Anfange des jezigen Jahrhunderts machte aber Dr. **Hoy** für England die wichtige Entdeckung, ſolches aus der Mutterlauge von allen Salzwerken, wo das Kochſalz aus dem Meerwaſſer geſchieden worden war, **ohne Zuſatz**, blos durch weitere Verdunſtung zu bereiten. Und auf dieſe Art wird es noch bis auf den heutigen Tag in großer Menge in England bereitet, und nach allen Ländern verführt. Eben dies Salz wird auch auf der Saline zu Creuzburg aus der Mutterlauge auf gleiche Art bereitet, und könnte ebenfalls, aus der Mutterlauge unſerer Sächſiſchen Salinen gezogen werden. Es wird auch aus verſchiedenen Mineralwäſſern in Böhmen, Deutſchland u. a. m. wovon das **Sedlizer** und **Saydſchüzerſalz** zu Beyſpielen dienen, nur in weit geringerer Menge erlanget. Es gehöret unter die erdigten Mittelſalze, und beſtehet aus der mit Vitriolſäure geſättigten Bittererde. Deswegen unterſcheidet es ſich von dem bisweilen aus Glauberſalze nachgekünſtelten Bitterſalze, daß aus deſſen Auflöſung mit aufgelöstem fixen Alkali eine ſtarke Niederſchlagung einer zarten weißen Erde (Magneſia) erfolgen muß. Es ſchießt in zarten ſpießigen Kriſtallen an, die von einer ganz weißen Farbe ſind, ſich in Waſſer leicht auflöſen, und in warmer Luft verwittern.

Sal

Sal gemmae. Soda muriatica. Steinſalz. Es findet ſich dieſes Salz in verſchiedenen Ländern in ungeheurer Menge in der Erde, als in Gallizien bey Wieliczka und Bochnia, in Siebenbürgen, in Englang bey Northwich, in Steyermark und v. a. m. Es wird gemeiniglich in großen Maſſen ausgefördert, die bald eine weiße, gelbe, rothe, grüne oder blaue Farbe haben, und oft beym Zerſchlagen in regelmäßige Würfel zerfallen. Nach vorgegangener Verkleinerung wird es leicht und reichlich in kaltem Waſſer aufgelöst. Seiner Natur nach beſteht es, nach Abſcheidung der farbichten Theile, aus reinem Kochſalze, deſſen Beſtandtheile Mineralalkali und Salzſäure ſind, und als ſolches wird es auch verbraucht.

Sal Saidschuitzense. Saydſchützer Salz. Und

Sal Sedlicense. Sedlitzer Salz.

Sind beyde vom engliſchen Bitterſalze nicht unterſchieden. Sehr oft verkaufen aber die böhmiſchen Fuhrleute ein Salz unter dieſem Namen, das in der Gegend des Serpinaſumpfes natürlich vorkommt und gereinigt wird, und ohngefähr aus zwey Drittheilen Glauberſalz und einem Drittheil Bitterſalz beſtehet. Chem. Annalen 1791. B. II. S. 18—27.

Vitriolum album. Vitriolum Zinci. Weißer Vitriol. Galitzenſtein. Er wird bey Goßlar aus dem Rammelbergiſchen Zinkhaltigen Erze durch Röſtung, Auslaugung und Kriſtalliſiren erhalten. Der angeſchoſſene weiße Vitriol wird hernach in kupfernen Keſſeln geſchmolzen, bis zu einer gewiſſen Dicke abgeraucht, und endlich in hölzerne Forme von der Figur der Zuckerhüte geſchlagen. Seiner Natur

nach iſt er eigentlich **Zinkvitriol**, aus Zinkkalch und Vitriolſäure beſtehend. Wie er aber gemeiniglich im Handel vorkommt, iſt er noch ziemlich ſtark eiſen- und kupferhaltig. Wenn er zum innerlichen Gebrauch angewendet werden ſollte, müßte er erſt aufgelöst mit gekörnten metalliſchen Zink eine Zeitlang gekocht werden, bis davon jene fremde Theile ausgeſchieden worden. Er hat einen ſehr widerlichen ſcharfen zuſammenziehenden Geſchmack.

Vitriolum caeruleum. Vitriolum de Cypro. **Blauer Vitriol. Kupfervitriol.** Er wird im Großen aus geröſteten Kupferkieſen durch Auslaugen und Abdunſten der Lauge in kupfernen Keſſeln, und nachheriger Kriſtalliſation erhalten. Er ſchießt in ſehr ſchönen dunkelblauen ſtarken Kriſtallen an, die aus ſchiefwinklichen Würfeln beſtehen, daran 2 Flächen viereckig, 4 ſechseckig, und 6 rautenförmig ſind. Im Hundert enthalten ſolche ungefähr 26 Theile Kupferkalch, 46 Theile Vitriolſäure und 28 Theile Kriſtalliſationswaſſer. Gemeiniglich führt er noch etwas Eiſen bey ſich, welches ſich entdecken läßt, wenn man eine Auflöſung deſſelben mit kauſtiſchem Salmiakgeiſt ſättigt. Iſt er von Eiſen frey, ſo wird zuletzt aller Niederſchlag völlig wieder aufgelöst; im entgegengeſetzten Fall aber bleibt ein ſchmuziger Niederſchlag zurück.

Vitriolum viride. Vitriolum martiale. **Grüner Vitriol. Eiſenvitriol. Kupferwaſſer.** Es wird ſolcher aus verröſteten Schwefelkieſen durch Auslaugen, Verſieden und Kriſtalliſiren im Großen bereitet. Er ſchießt in seladongrünen ſchrägwürflichten Kriſtallen an, die im Hundert 20 Theile Eiſen, 36 Theile Vitriolſäure und 44 Theile

Kriſtal-

Kriſtalliſationswaſſer enthalten. Man verfertigt ihn in vielen Ländern, Sachſen, Heſſen, Ungarn, England u. a. m. Wie er im Handel gemeiniglich vorkommt, iſt er zwar größtentheils Eiſenvitriol; aber er iſt doch meiſt in allen Ländern zufällig verſchieden. Der Unterſchied beſtehet darinn, daß er auſſer dem Eiſengehalt, mehr oder weniger Kupfer und Zink bey ſich führet. Vom Kupfer kann er leicht, aber nicht vom Zink befreyet werden. Darum darf er nie, auch nicht bey der beſten Reinigung, zum innerlichen Gebrauch angewendet werden. Je bläulichter er ſieht, deſto mehr enthält er Kupfer, und dies entdeckt ſich ſinnlich, wenn man reines Eiſen in deſſen erwärmte Auflöſung legt.

3) Brennbare Körper. (Inflammabilia.)

ASPHALTUM. BITUMEN ASPHALTUM. **Judenpech.** Iſt ein ſchwarzbraunes Erdharz, das ehedem vom todten Meere aus Judäa gebracht wurde, jetzt aber in verſchiedenen Ländern Europens gefunden wird, als in Schweden, Frankreich, in der Schweiz, auch hin und wieder in Deutſchland. Es iſt hart, zerbrechlich, von einem eigenthümlichen ſchwachen brandichten Geruch, der doch nicht dem gemeinen Schiffpeche ähnlich ſeyn muß, womit es wohl zuweilen verfälſcht werden mag. Letzteres giebt ſich durch einen ſchwarzen Rauch zu erkennen, den man am reinen Aſphalt nicht ſo bemerkt. Weingeiſt und Aether wirken wenig darauf.

NAPHTHA. OLEUM PETRAE. **Steinöl. Bergöl.** Die Küſte des kaſpiſchen Meeres und die Halbinſel Okeſra werden für das eigentliche Vaterland des Bergöls ausgegeben. Auch wird es häufig

an der perſiſchen Grenze bey Backu, wie auch in Italien im Herzogthume Modena, und im Parmeſaniſchen, auf Waſſerquellen ſchwimmend, angetroffen. Das **weiße Bergöl**, welches eigentlich **Naphtha** genennet wird, aber ſelten zu haben iſt, hat einen durchdringenden flüchtigen nicht unangenehmen Geruch, der dem rektificirten Bernſteinöl ähnlich iſt, löſet ſich aber im Weingeiſt nicht auf. Das **gelbe Bergöl** iſt etwas dicklicher, ähnlicht ebenfalls im Geruch und Geſchmacke dem Bernſteinöl, und wird eben ſo wenig, als jenes, im Weingeiſte aufgelöſet. Die oft vorkommende Verfälſchung mit Terpentinoel oder mit einem fetten Oele zu entdecken, hat Hr. Dr. **Hahnemann** auf folgende Art angegeben. Der erſtere Fall wird erkannt, wenn das Oel in einem Löffel erwärmt wird, da ſich der Geruch des Terpentinöls bemerken läßt. Wird auf Vermiſchung mit Weingeiſt eine Verminderung am Oele bemerkt, ſo iſt eben dies die Folge, daß hierbey das Terpentinoel aufgelöſt worden, weil ſich das ächte Steinöl nicht auflöst. Der andere Fall entdeckt ſich, wenn das Oel mit Vitriolöl zu gleichen Theilen vermiſcht wird, und die Vermiſchung ſchwarz, dick und undurchſichtig wird, und ſtarken Schwefelgeruch ausſtößt. Durch zugegoſſenes Waſſer ſcheidet ſich dann das reine Bergöl auf die Oberfläche ab, daß man es abnehmen und wiegen kann. Denn Vitriolöl macht im ächten Bergöl keine Veränderung der Farbe, läßt ſich ohne Hitze damit zuſammen ſchütteln, und ſinkt unter das Bergöl zu Boden.

Succinum. **Bernſtein, Agtſtein.** Ein ſehr hartes Erdharz, das ſich von andern Harzen durch die ſtarke Elektricität unterſcheidet, indem es nach gelinder Reibung leichte Körper ſtark anziehet. Im Waſ-

ſer

ſer ſinkt es unter, auf Kohlen geworfen giebt es einen eigenthümlichen nicht unangenehmen Geruch von ſich. Der ſtärkſte Weingeiſt kann nur einen ſehr geringen Theil davon ausziehen, und der überbleibende Theil iſt dann nicht weiter auflösbar. Bey der Schmelzung über dem Feuer wird es zugleich brandicht und zum Theil zerſtört. Seine Stücke ſind von verſchiedner Größe, von unbeſtimmter Figur, deren Farbe weiß, gelb oder braun iſt. In manchen Stücken findet man Ameiſen und Mücken eingeſchloſſen, woraus zu urtheilen iſt, daß es ehedem flüſſig geweſen ſeyn müſſe. Die größte Menge des Bernſteins wird, wenigſtens in Europa, im Königreich Preußen am Kuriſchen und friſchen Haff gefunden, und mit kleinen Netzen ausgefiſcht. Hin und wieder wird es auch dort ausgegraben, worzu beſonders ſeit einigen Jahren eine neue Veranſtaltung getroffen worden iſt, wodurch beträchtlich große Stücke, von einem Pfunde und drüber, in Menge aus der Erde gefördert worden ſind. Sehr wahrſcheinlich hat der Bernſtein ſeinen Urſprung dem in der Erde ſtockend verbliebenen und verdickten Steinöl zu verdanken, das von Steinkohlen, bey entſtandener ſtarken Erhitzung, nach der Oberfläche der Erde aufgetrieben worden; daher die Verſchiedenheit der Farbe im Bernſtein, wie im Bergöl, abgeleitet werden kann.

Sulphur. **Schwefel.** Ein bekannter brennbarer Körper von hellgelber Farbe. Er wird von der Natur erzeugt, und macht einen Beſtandtheil der Schwefelkieſe aus, von welchen er durch verſchiedne Veranſtaltung vermittelſt mäßiger Hitze ausgeſchieden wird. Von der gelinden Wärme der Hand läßt er ein ſchwaches Kniſtern bemerken, zerſpringt auch wohl

dabey

dabey in Stücke. Bey mäßiger Hitze ſchmelzet er zu einer durchſichtigen rothen Flüſſigkeit, bey zunehmender ſtärkern Hitze entzündet er ſich, brennt mit einer blauen Flamme und ſtößt dabey einen erſtickenden ſauren Dunſt aus. In genau verſchloſſenen Gefäßen wird er bey gelinder Hitze ſublimiret, wobey er ſich an dem obern kühlern Theile in lockerer pulverichter Geſtalt anlegt, und den Namen **Schwefelblumen** (*Flores ſulphuris*) erhalten hat. Dieſe werden aber gewöhnlich in Apotheken nicht bereitet, ſondern in beſondern großen Werkſtätten im Großen bearbeitet. Sie ſind eigentlich nichts anders als gereinigter Schwefel. Er iſt weder in Waſſer noch Weingeiſt auflösbar, wohl aber wird er am meiſten in fetten Oelen, weniger in ätheriſchen Oelen aufgelöſet. Unter dem Namen **Roßſchwefel**, (*Sulphur caballinum*) verkauft man von den Schwefelhütten einen ſchwärzlichten pulverichten Körper, der den Rückſtand ausmacht, welcher von der erſten Reinigung des Schwefels überbleibt, und aus unreinem Schwefel, mit noch vieler Eiſenerde vermengt, beſtehet, und unter Pferdepulver verbraucht wird.

4) Metalle. (Metalla.)

Nach der ganzen Anzahl ſind zur Zeit überhaupt 18 Metalle bekannt geworden, als **Uranium**, **Molybdänum**, **Wolfram**, **Braunſtein**, **Kobold**, **Arſenik**, **Nickel**, **Spießglanz**, **Zink**, **Wismuth**, **Queckſilber**, **Platinum**, **Eiſen**, **Bley**, **Zinn**, **Kupfer**, **Silber** und **Gold**. Von allen dieſen werden nur einige zu Arzneymitteln angewendet, einige zu andern Behuf vorräthig gehalten, und noch einige ſind in der pharmaceotiſchen Materie gar nicht eingeführt. Die letztern ſollen auch deswegen in nachfolgen-

folgender Beſchreibung übergangen werden, wobey man ſich hier nicht an die alphabetiſche Ordnung gebunden, ſondern dieſe Körper lieber nach obiger Ordnung vorgetragen hat.

Magnesia nigra. Magnesium. **Braunſtein.** Ein ſehr ſonderbarer metalliſcher Körper, der erſt in der neuern Zeit für ein beſonderes Metall anerkannt worden iſt. In Deutſchland wird er am meiſten bey Ilmenau und Ilefeld gefunden. Nach der äuſſerlichen ſchwarzgrauen Farbe ähnlichet er dem Spießglanz, bey näherer Betrachtung aber weichet er davon ſehr ab. Seine Kriſtalliſation kann im allgemeinen ſternförmig genennet werden, weil man in allen Fällen bemerken kann, daß die Strahlen aus einem Punkte ſich nach allen Seiten verlaufen. Er iſt viel härter als Spießglanz. Wegen der reinſten Lebensluft, die durch Glühfeuer von ihm in verſchloſſenen Gefäſſen, unter gehöriger Anſtalt, erlanget werden kann, und wegen deſſen Anwendung zur verſüßten Salzſäure iſt er in der pharmacevtiſchen Sammlung roher Materialien unentbehrlich.

Arsenicum. **Arſenik.** Findet ſich in der Natur bald gediegen, bald verkalcht, am meiſten aber, im vererzten Zuſtande, mit andern Körpern verbunden. Reichlich kommt er im Sächſiſchen Erzgebirge vor. Bey den Bergleuten heißt er gemeiniglich, wiewohl unrechtmäßiger Weiſe, Kobold. Demnach iſt der in krummſchaaligen Stücken vorkommende **Scherbenkobold** nichts anders, als reines Arſenikmetall. Deſſen Farbe iſt eigentlich im friſchen Bruche bleygrau, die aber in ſehr kurzer Zeit gelb, blau und braun anlauft, endlich ſich in eine dunkelſchwarze verändert. Vieler Arſenik wird bey Röſtung der Zinnerze

erze mit beſonderer Anſtalt, als ein graulichtes Mehl aufgefangen, das hernach in beſondern Oefen, mit Zuſatz von Aſche oder etwas Pottaſche, nachmals ſublimirt wird. Dies iſt dann der **weiße Arſenik**; ein gereinichter Arſenikkalch. Wird der graue noch unreine Arſenik mit dem 4 oder 5ten Theile Schwefel verſetzt, und ſublimiret, ſo bekommt man den **rothen Arſenik** oder **Rauſchgelb**, mit dem 8 oder 10ten Theile Schwefel verſetzt, wird, auf gleiche Art behandelt, **gelber Arſenik** erlanget, der dem natürlich gewachſenen **Auripigment** gleichet, das ein mit Schwefel verbundenes Arſenikalerz iſt. Der weiße Arſenik iſt eines der gefährlichſten Gifte; der Scherbenkobold iſt etwas milder, mehr der gelbe und noch mehr der rothe Arſenik, doch immer noch als Gift gefährlich. Bey dem Verkauf und Gebrauch dieſer Giftarten muß alſo die größte Vorſicht angewendet werden. Unreine arſenikhaltige Erden kommen unter dem Namen **Fliegenſtein** oder **Schwabengift** vor.

Antimonium. Stibium. **Spießglanz.** Das unter dieſem Namen in Apotheken vorkommende Mineral iſt eigentlich die vom Geſtein durch eine bloße Ausſchmelzung gereinigte Spießglanzminer. Es beſtehet ohngefähr aus drey Theilen reinem Spießglanzmetall und einem Theile Schwefel. Das reine Metall kommt ſehr ſelten in der Natur vor, ſondern muß gemeiniglich, benöthigten Falles, durch Abſcheidung des Schwefels, aus dem Spießglanze zu erhalten geſucht werden. Der erwähnte rohe Spießglanz hat meiſtens eine ſtahlgraue Farbe, iſt ſehr brüchig, zeigt lange weißgrau metalliſch glänzende, nadelförmige Streifen. Aus der Mehrheit derſelben und der vorzüg-

vorzüglichern Schwere wird die Güte dieſes Minerals beurtheilet. Das bundfarbig angelaufene beſitzt keinen weſentlichen Vorzug vor andern nicht ſo angelaufenen. In Ungarn, Siebenbürgen, Kärnthen und Böhmen, ingleichen in Auvergne in Frankreich, wird es am häufigſten gefunden; auch in Sachſen bey Bräunsdorf, u. a. O. m. wird ſolches angetroffen. Es wird bey der erſten Ausſchmelzung in ſtumpfe kegelförmige Maſſen gebracht, daran der Unterſchied noch zu bemerken iſt, daß gemeiniglich am obern breiten Theile derſelben der Spießglanz mehr unrein, weniger ſpießig, ſchwefelreicher und ſchlackenartig befunden wird. Deswegen muß dieſe Portion abgeſchlagen, und nur zu ſolchem Behufe angewendet werden, worzu ihre Beſchaffenheit nicht nachtheilig iſt, z. B. zu Pferdepulvern, zur Spießglanzleber u. d. m.

Zincum. Zink, Spiauter, Tutanego. Ein blaulichtweißes ziemlich dehnbares Halbmetall, das ſeine Kriſtalliſation offenbar auf den Bruch bemerken läßt. Europa erhält den meiſten Zink aus Oſtindien und China; der goßlariſche Zink iſt viel unreiner. Seine ſpecifiſche Schwere iſt 690 — 700 : 100. Er ſchmelzt noch vor dem Glühen, bey ſtärkerm Glühen aber fängt er an zu brennen, und verändert ſich nach und nach in einen weißlichten Kalch. Im verſchloſſenen Gefäße wird er bey ſtarkem Feuer metalliſch ſublimiret. Der metalliſche Glanz deſſelben wird an der Luft matt, aber es erfolgt doch keine eigentliche Verkalchung oder Verroſtung. Gediegener Zink iſt noch nie in der Natur angetroffen worden. Zinkſpat, Blende und Galmey ſind die gewöhnlichen Erze deſſelben. Von dieſen wird Galmey (Lapis calaminaris. Cadmia foſſilis) auch beſonders als Material geführet.

führet. Es wird ſolcher in verſchiedenen Ländern, in Frankreich, England, Pohlen, Kärnthen und Deutſchland, vorzüglich bey Aachen, gebrochen. Er erſcheinet in ſteinigter Form, von gelblichtgrauer, gelber, röthlichter auch rothbrauner Farbe, nach der verſchiedenen Menge des Eiſenockers, den er bey ſich führt. Deſſen ſpecifiſche Schwere, beträgt 450—500 : 100. Zinkkalch, Eiſenocker, Thon und Kieſelerde ſind deſſen gewöhnliche Beſtandtheile, unter welchen der Zinkgehalt von 30 bis 60. im Hunderte betragen kann. Der meiſte wird zum Meſſing verbraucht. Auſſer dieſem kommen unter den pharmacevtiſchen Materialien auch noch folgende Zinkkalche vor: Nihilum album. Pompholyx. Calx Zinci. **Weißes Nichts.** Urſprünglich iſt darunter ein weißer Zinkkalch verſtanden worden, der ſich in dem Schornſteine derjenigen Oefen, worinn Meſſing geſchmolzen wird, anzulegen pflegt. Was man aber jezt unter dieſem Namen gemeiniglich von Materialiſten erhält, iſt dies gar nicht, ſondern eine bloße Kalch- oder Gipserde. Wie unſchicklich und ſchädlich iſt es demnach dies Material unter Augenwaſſer zu miſchen? Tutia. Pompholyx grysea. Cadmia Fornacum. **Graue Tutie.** Iſt eine Art Ofenbruch, oder ein halb verkalchter im Rauch aufgeſtiegener Zink. Sie wird in grauen rindenförmigen Stücken erhalten, die auf der äuſſerlichen Oberfläche rauh und mit kleinen Erhabenheiten beſezt, innwendig aber glatt ſind. Sie iſt ſchwer und ſehr hart. Sie wird theils in den Oefen, worinn Meſſing geſchmolzen wird, an den Seitenwänden gefunden, oder als ein Ueberzug an den Walzen angetroffen, welche die Gelbgieſſer in ihren Schmelzöfen angebracht haben. Wegen ihrer Unreinigkeit und Härte ſollte ſie, ſammt dem

dem weiſſen Nichts, von den Augenmitteln verbannet werden, da der reine Zinkkalch in allen Rückſichten nützlicher angewendet werden kann.

Bismuthum. Marcasita. **Wismuth, Markaſit.** Ein röthlicht weiſſes Halbmetall, das in ſtarkglänzenden Blättern kriſtalliſiret, und ſo ſpröde iſt, daß es pulveriſiret werden kann. Die ſpecifiſche Schwere deſſelben verhält ſich gegen das Waſſer, wie 9600—9700 : 1000. Iſt ſehr leichtflüſſig, brennt bey ſtarkem Feuer mit einer kleinen Flamme, verraucht dabey zum Theil, und verwandelt ſich in einen gelblichten Kalch, der auch bey anhaltender Hitze eine rothe Farbe erhält, endlich aber zu einem gelbbraunen Glaſe ſchmelzt. Es wird dies Metall aus beſondern Erzen, die gemeiniglich koboldhaltig ſind, ausgeſchmolzen, welche, auſſer andern mehrern Ländern, in England, Böhmen und Sachſen brechen. Man wendet es zur Bereitung eines Schminkmittels an, das auch ſeit kurzen zum innerlichen Gebrauche empfohlen worden iſt

Argentum vivum. Mercurius vivus. Hydrargyrum. **Queckſilber.** Ein flüſſiges Metall, von glänzender Silberfarbe, das auf unſerer ganzen Erde in allen natürlichen Temperaturen ſtets flüſſig bleibt, dennoch aber durch künſtlich erhöhete Grade von Kälte, 40 Gr. unter 0. nach Fahrenheit, zu einem feſten ſilberfarbigen Metall gebracht werden kann. Es findet ſich in der Natur theils gediegen, theils im verkalchten Zuſtande, theils mit Schwefel vererzt, woraus er nach chemiſchen Grundſätzen, durch ſchickliche Zuſchläge, in verſchloßnen Gefäſſen geſchieden werden muß. Das meiſte kommt aus Oſtindien, auſſerdem wird es ſehr häufig zu Alma-

den in Spanien, in Jdria, in der Pfalz, und im Zweybrückiſchen aus der Erde gefördert. Deſſen ſpecifiſche Schwere verhält ſich gegen Waſſer wie 14,110:1000. Es hat weder Geruch noch Geſchmack, und iſt im Feuer ganz flüchtig. Es vereinigt ſich mit den meiſten Metallen, am vorzüglichſten aber mit Gold, Bley, Zinn und Wismuth, und kann mit lezteren auch leicht verfälſchet werden. In ſolchem Falle wird es leicht matt auf der Oberfläche, dehnt ſich im Laufen, und hinterläßt bey langſamer Verrauchung in einem eiſernen Löffel, den man auf glühende Kohlen legt, unter einem Schornſteine, das enthaltene Metall. Reines Queckſilber raucht ganz ohne Rückſtand weg. Durch bloßes Schütteln an der Luft verliehrt es den metalliſchen Glanz und die laufende Geſtalt, und verändert ſich in einen ſchwärzlichten Staub, der für einen unvollkommnen Kalch angeſehen werden kann. Durch anhaltenden Feuersgrad wird es, mit Beyhülfe der Luft, zu einem vollkommnen hellrothen Kalch von äzender Wirkung, der ohne andern Zuſatz wieder durch verſtärkten Feuersgrad in den laufenden Zuſtand zurück gebracht werden kann.

Alle bisher angeführte Metalle werden **Halbmetalle** deswegen genennet, weil ſie die vorzüglichſten metalliſchen Eigenſchaften, worzu die Dehnbarkeit hauptſächlich gehört, nicht in dem Grade als die nachfolgenden Metalle beſitzen, die deswegen **ganze Metalle** genennet werden.

Ferrum. Mars. **Eiſen.** Dieſes ſehr bekannte weißgraue Metall beſitzt vor allen andern die Eigenſchaften, daß es ſehr elaſtiſch iſt, vom Magnet angezogen wird, und von der Feuchtigkeit ſehr geſchwind

ſchwind verroſtet oder in verkalchten Zuſtand übergehet. Zur Schmelzung erfordert es das ſtärkſte Weißglühfeuer. Die ſpecifiſche Schwere deſſelben beträgt 7600 bis 8000. Es wird von allen Säuren aufgelöst, und dann bilden deſſen Auflöſungen mit Gallusdecoct oder andern ähnlichen zuſammenziehenden Flüſſigkeiten eine ſchwarze Farbe, mit phlogiſtiſirten Alkali aber einen blauen Niederſchlag. Sehr ſelten kommt es in der Natur im metalliſchen Zuſtande vor, deswegen kann man behaupten, daß alles Eiſen erſt durch Kunſt ausgeſchmolzen werden müſſe. Die Mineralien, welche hierzu am nützlichſten angewendet werden können, werden zum Theil **Eiſenſteine**, zum Theil **Eiſenerze** genennet, nach Beſchaffenheit der Vermiſchung, worinn ſich das Eiſen befindet. Dieſe Mineralien ſind vor allen andern am meiſten auf der ganzen Erde ausgebreitet, ſo, daß wenige Länder vorhanden ſind, worinn kein Eiſen ſollte aus der Erde gezogen werden können. Weil aber daſſelbe während der Ausſchmelzung unvermeidlich mit verſchiedenen Körpern in Verbindung tritt, die hernach ſchwer wieder davon abgeſchieden werden können, ſo geſchieht es, daß das meiſte ausgeſchmolzene Eiſen die nachtheilige Eigenſchaft hat, daß es entweder im kalten oder im Glühfeuer ſpröde iſt, und dann deswegen **kaltbrüchiges** oder **rothbrüchiges** Eiſen genennet wird. Von den verſchiedenen Eiſenſteinen kömmt eine einzige Sorte unter der Sammlung der pharmaceutiſchen Materialien vor, welche, der Farbe wegen, den Namen **Blutſtein**, Lapis Haematites, erhalten hat. Es wird darunter ein rothbraunes dichtes und ſchweres Mineral verſtanden, das im Innern durchaus aus ungetrennten pyramidalförmigen Strahlen beſtehet, die von einem gemeinſchaftlichen Mittel-

punkte aus- oder von auſſen in eine Spitze zuſammen-laufen. Beym zerreiben wird die rothbraune Farbe mehr erhöhet. Der allergrößte Theil deſſelben beſtehet aus vollkommen verkalchten Eiſen, mit 25 oder 30. Theilen Erde im Hundert verbunden.

Plumbum. Saturnus. **Bley.** Ein ge-nug bekanntes Metall von blaulichtweißer Farbe, deſ-ſen Metallglanz an der Luft ſehr bald unſcheinbar wird. Es iſt ziemlich dehnbar, aber unter allen Metallen am wenigſten zähe. Das eigenthümliche Gewicht deſſelben iſt 11,350 — 11,400 : 1000. Beym Reiben giebt es einen ſehr unangenehmen Geruch von ſich. Es ſchmelzt in mäßiger Hitze, noch ehe es glü-het, und verändert ſich dann nach und nach in einen grauen Kalch, der **Bleyaſche**, Cinis Plumbi, genennet wird. Dieſer Kalch nimmt bey ſtärkerer Hitze eine gelbe Farbe an, und heißt dann **Bleygelb, Maſſikot.** Bey noch ſtärkerm Glühfeuer erlangt dieſer Bleykalch eine hellrothe Farbe, und den Namen **Men-nige,** Minium. Letzteres Präparat iſt ein bekanntes Farbematerial, das fabrikmäßig am vorzüglichſten in England, in der Grafſchaft Derby, bereitet wird. In ganz Deutſchland iſt nur eine eizige unbeträchtliche Fabrik davon in Rollhofen bey Nürnberg. Ihre Verfälſchung, mit fremdartigen wohlfeilen rothen Pulvern, kann durch guten Weineſſig entdeckt werden, weil die reine Mennige ohngefehr mit 8 oder 10 mal ſo viel Weineſſig aufgelöſet wird, die fremdartigen Zu-ſätze aber dabey unaufgelöst zurücke bleiben. **Bley-glätte, Silberglätte,** Lithargyrium, iſt auch eine Art Bleykalch, der aber ſchon ſich zu verglaſen angefangen hat. Er beſteht aus zuſammengebackenen Schuppen von gelbröthlichter Farbe, iſt ſehr ſchwer,

und wird beym Abtreiben des Bleyes auf den Treibheerden zufällig erhalten. Vorſetzliche Verfälſchung iſt dabey nicht zu befürchten, nur iſt gemeiniglich ein kleiner Kupfergehalt darinn zu bemerken. Aus reinem Bley wird ſie niemals abſichtlich verfertiget. Noch ein anderer Bleykalch iſt das Bleyweiß, CERUSSA, welches in großen Fabriken, in England und Holland, auch an einigen Orten in Deutſchland, bereitet wird. Es werden hierzu zuſammengerollte Bleyplatten in irrdene Töpfe, auf deren Boden ſich etwas Biereſſig befindet, dergeſtalt auf ein hölzernes Geſtell gebracht, daß ſie den Eſſig ſelbſt nicht berühren, und oben mit Bleyplatten zugedeckt. Dergleichen Töpfe werden alsdann zu einem und mehrern Tauſende ſchichtweiſe mit Miſt, unter einem großen Schoppen, belegt, und ſo 4 bis 6 Wochen in gelinder Wärme erhalten. Dabey werden die Bleyplatten durch den Eſſigdunſt zerfreſſen und in einen weißen Kalch verwandelt, welcher hernach von noch übrigen unzerfreſſenen Bley abgeſondert, gemahlen und in die gewöhnliche Form gebracht wird. Merkwürdig iſt dabey, daß dennoch das Bleyweiß keine Eſſigſäure enthält, ſondern aus luftſauren Bleykalch beſtehet. Wahrſcheinlich gründet ſich dies auf eine dabey vorgegangene Zerſetzung der Eſſigſäure. Weil das meiſte Bleyweiß, nach einer ſehr üblen eingeführten Gewohnheit, mit Kreide verfälſcht wird, um es in wohlfeilern Preiß verkaufen zu können, ſo muß derjenige, der ächtes verlangt, ſolches nicht im wohlfeilen erwarten, ſondern das theuerſte einkaufen, das ſeine Aechtheit durch eine vorzügliche Schwere anzeiget, und daß es in Weineſſig gänzlich aufgelöſet werden muß. Reines gediegenes Bley iſt noch niemals in der Natur angetroffen worden, ſondern es muß aus

ſeinen Erzen, die auſſer England und Deutſchland noch in vielen andern Ländern gefunden werden, und unter dem Namen **Bleyglanz** bekannt genug ſind, durch kunſtmäſſige Behandlung ausgeſchmolzen werden.

Stannum. Jupiter. **Zinn.** Dieſes Metall findet man nirgends in der Erde rein metalliſch gewachſen, ſondern muß, wie die meiſten, aus ſeinen Erzen geſchmolzen werden. Das allermeiſte wird aus Oſtindien von Banca, Malakka, Mexiko und Chili nach Europa gebracht, nächſtdem aber in England, Böhmen und Sachſen in anſehnlicher Menge angetroffen. Es hat, wie bekannt, eine eigene der Silberfarbe am nächſten kommende weiße Farbe, die ſich an der Luft weniger, als beym Bley, verändert. Es iſt dehnbarer und zäher als Bley, weich und von geringer eigenthümlicher Schwere, indem es ſich gegen das Waſſer verhält, wie 7150—7200 : 1000. Es hat die beſondere Eigenſchaft, daß es ein Geräuſch und Kniſtern bemerken läßt, wenn es hin und her gebogen oder zwiſchen den Zähnen zuſammengebiſſen wird. Auch giebt es einen ganz eigenen Geruch zu erkennen, wenn man es anreibet. Es ſchmelzet bey einer ſehr ſchwachen Hitze, lange zuvor, ehe es glühet. Nach dem Glühen wird es ſehr bald zu einem grauen Kalche verändert, der ſehr ſchwerflüſſig iſt, und **Zinnaſche**, Cinis Stanni ſ. Jovis, genennet wird. Von ſchwachen Gewächsſäuren wird es wenig angegegriffen. Die Zinngießer verſetzen es zu ihren meiſten Arbeiten mit Bley und verſchlechtern es dadurch der Wohlfeilheit wegen auf eine nachtheilige Weiſe.

Cuprum. Venus. **Kupfer.** Ein bekanntes ſehr brauchbares rothes Metall, deſſen Glanz von der

Luft ſehr bald verdunkelt, von der Feuchtigkeit aber nach und nach zu grünem Roſte zerfreſſen wird. Bey bloßer Reibung giebt es einen eigenthümlichen ſehr unangenehmen Geruch zu bemerken. Es iſt ſehr dehnbar, zähe, hart und elaſtiſch. Die ſpecifiſche Schwere deſſelben iſt 8700 – 9000 : 1000. Es wird nicht nur von allen Säuren, ſondern auch von alkaliſchen Salzen, auch beſonders von ammoniakaliſchen Mittelſalzen, angegriffen. Beym ſchmelzen theilt es dem Feuer eine ſchöne grüne oder blaue Farbe mit. Eben dieſe Farbe erſcheint auch in deſſen Auflöſungen. Faſt in allen Gegenden der Erde wird dies Metall angetroffen, und kommt auch an verſchiedenen Orten in reinem metalliſchen Zuſtande vor; doch wird das meiſte aus deſſen eigenen Erzen, davon es verſchiedene Arten giebt, ausgeſchmolzen. Unter andern wird dieſes Metall auch zu einem künſtlichen Material verarbeitet, das unter der Sammlung der pharmaceutiſchen Waaren aufgenommen werden muß. Dieſes iſt der **Grünſpan**, Aerugo, Viride aeris. Es wird ſolcher faſt einzig in der Gegend von Montpellier im Großen fabrikmäßig bereitet, weil der Languedokiſche Weinbau dieſes Produkt begünſtiget. Man legt Kupferplatten zwiſchen die ausgekelterte Weintrebern ſo lange, bis ſie ſtark genug mit Grünſpan beſchlagen ſind. Alsdann wird er von den Blechen abgekratzt und aufbewahret. Es iſt demnach ſolcher ein durch Eſſigſäure zerfreſſener Kupferkalch, von dem auch die Eſſigſäure wirklich wieder abgeſchieden werden kann. Andere Fabrikanten daſiger Gegend löſen Grünſpan wieder in deſtillirtem Eſſig durch Kochhitze auf, filtriren die Flüſſigkeit, laſſen ſie bis auf einen gewiſſen Grad verdunſten, und ſtellen ſie zum Kriſtalliſiren bey Seite. Auf ſolche Art erlangen ſie **kriſtal-**

liſirten Grünſpan, AERUGO CRYSTALLISATA, der gemeiniglich, wiewohl ſehr unſchicklich, unter dem Namen FLORES AERUGINIS, oder **deſtillirter Grünſpan** bekannt iſt.

ARGENTUM. LUNA. **Silber.** Eines von den edlen Metallen, darinn alle metalliſche Eigenſchaften im höhern Grade anzutreffen ſind. Es hat einen ſchönen eigenthümlichen weißen Glanz, der auch an der Luft lange unverändert bleibt. Es iſt wie das Gold vollkommen feuerbeſtändig, auch nach demſelben am meiſten dehnbar. Nach Eiſen und Kupfer hat es die größte Härte und Elaſticität, auch den angenehmſten Klang. Die ſpecifiſche Schwere deſſelben verhält ſich gegen das Waſſer, wie 10600 — 11000 : 1000. Es wird gediegen und vererzt in der Natur, auſſer Oſt- und Weſtindien auch in Europa an vielen Orten gefunden. Weil das Silber zum Höllenſtein angewendet werden muß, und das in Blättgen geſchlagene zur Verſilberung der Pillen nöthig iſt, muß ihm eine Stelle unter der pharmacevtiſchen Materie vergönnet werden.

AURUM. SOL. **Gold.** Das ſchätzbarſte vor allen Metallen von der ſchönſten hochgelben Farbe und dem lebhafteſten Glanze, den es auch an der Luft, im Waſſer, auch ſelbſt im Feuer nicht ſo verliehrt, wie andere Metalle. Es beſitzt die ſtärkſte Ausdehnung vor allen Metallen. Die Platina ausgenommen, iſt es der ſchwerſte Körper in der Natur; denn ſeine ſpecifiſche Schwere verhält ſich gegen das Waſſer wie 19540 : 1000. und deſſen Feuerbeſtändigkeit geht ohnſtreitig über alle Metalle. Reiner Schwefel, der ſich mit allen übrigen Metallen verbindet, geht mit dem Golde keine Vereinigung ein. Es läßt

läßt im Reiben nicht den geringſten Geruch bemerken, iſt wenig elaſtiſch und verurſacht deswegen auch wenig Klang. Alles Gold, das nicht in größerer Geſellſchaft anderer Metalle unter deren Vererzung verſteckt liegt, kommt immer im gediegenen Zuſtande vor, doch gemeiniglich mit Silber vermengt. Das meiſte Gold kommt aus andern Welttheilen, vornehmlich aus Aſia und Amerika, nach Europa. Obgleich die Goldtinkturen und Goldpulver nicht mehr gebräuchlich ſind, ſo erhält dies koſtbare Metall doch noch deswegen hier einen Platz, weil das in Blättgen geſchlagene bisweilen noch, um das äuſerliche Anſehen zu verſchönern, zur Vergoldung der Pillen gebraucht, und wegen des immer noch dauernden Vorurtheils des gemeinen Mannes, unter einige Pulver und Wäſſer geſchlagen werden muß.

XX.

Aus dem Pflanzenreiche.

1) Schwämme (Fungi). Meergewächſe (Algae). Mooſe (Muſci).

Agaricus albus. Fungus laricis. Lerchenſchwamm. Boletus pini laricis *Linnaei*. Dieſer Schwamm entſtehet nur an dem Lerchenbaume, und wird daher genommen. Er ſitzt am Stamme, manchmal an den Aeſten deſſelben, ohne Stiel feſt, in mancherley Formen, von der Größe einer Fauſt, bisweilen eines Kindeskopfes, auch wohl noch größer. Im rohen natürlichen Zuſtande, wenn dieſer Schwamm vollkommen erwachſen, iſt er flach gewölbt, grau gefärbt, auf ſeiner Oberfläche hin und wieder mit Höckern und horizontalen Furchen, und unterwärts mit ſehr feinen Löchern verſehen, welche letztere beym Trocknen leicht verſchwinden. Hinterwärts iſt er ausgehöhlt, welches von der Lage herrührt, in der er an dem Baume ſitzet, in welcher Aushöhlung zuweilen man noch ein Stück von der Baumrinde findet: vorne hat er parallele Furchen, zwiſchen welchen bald flache bald erhöhete Hervorragungen befindlich ſind. Er iſt ſpecifiſch ſehr leicht. Mit einer mehr als einen Zoll dicken Rinde, die voller Riſſe und ſehr dichte und feſte iſt, iſt er umgeben, welche äuſſerlich aſchfarben, inwendig aber gelblicht iſt. Unter dieſer Rinde befindet ſich der markichte Theil deſſel-

deſſelben, der höchſt weiß, und theils ſchwammicht theils auch etwas zaſericht iſt, ſich leicht mit dem Meſſer zerſchneiden und mit den Fingern, die er weißlich färbt, zerreiben läßt. Der markichte von der Rinde gereinigte Theil, welcher mit dem Hammer weich geſchlagen worden, wird gemeiniglich nur verſendet und in die Offizinen gebracht. Er hat keinen Geruch; ſein Geſchmack aber iſt anfänglich ſüß, nachher ekelhaftzuſammenziehend, ſcharf und bitter. Den beſten glaubt man aus Aleppo zu erhalten, wiewohl auch in vielen andern Gegenden ein guter Lerchenſchwamm von der Lerchentanne gewonnen wird: nur muß man den, welcher leicht, ſchön weiß, leicht zerreiblich iſt, und den eigenthümlichen Geſchmack hat, vor andern auswählen. Da beym Stoſſen deſſelben zu Pulver der davon leichte aufſteigende Staub Huſten, Nieſen und Thränen der Augen erreget; ſo wird ſowohl dieſerhalb, als auch daß er ſich leichter zum Pulver bringen laſſe, derſelbe vorher mit Tragantſchleime zu einem Teige gequetſchet, und wieder getrocknet. Richtige Abbildung findet man in Jacquin Miſcellan. Auſtriac. &c. Vol. I. Tab. 20.

Agaricus muscarius. **Fliegenſchwamm. Gemeiner Mückenſchwamm. Geſeinelter Blätterſchwamm.** Agaricus muscarius *L.* Wenn dieſer giftige Schwamm noch nicht völlig entwickelt iſt, an welchem die Hülle die an der untern Fläche ſich befindende Blätter noch bedecket, ſo iſt er faſt wie eine Kugel auf dem Stiele geſtaltet; darauf nimmt er einigermaßen die Geſtalt einer Glocke an; nachher wird der Huth blos gewölbt, und zuletzt ganz flach, wie ein Teller, nur daß der Rand ungerollt bleibt. Die Oberfläche dieſes Schwammes iſt oft ganz gleich blut-

roth,

roth, und nur am Rande weißgelb, oder geſtreift; ſie wird aber mit der Zeit entweder goldgelb oder ſehr blaßgelb: zuweilen iſt ſie mennigroth, und hin und wieder mit weißen Warzen beſetzt, und dabey manchmal nach dem Rande zu hellbraun und geſtreift. Dieſe Warzen ſind aber nicht immer oder bey allen gegenwärtig. Das Fleiſch deſſelben iſt gemeiniglich gelblicht, zuweilen weiß, oder röthlich. Die Blätter an der untern Fläche ſtehen ganz gedrängt in großer Menge beyſammen; Anfangs weiß, aber wenn der Schwamm alt wird, braun oder gelblicht. Der Stiel iſt fleiſchfarbweißlicht. Man trift dieſen Schwamm vom Auguſt bis öfters in den ſpäteſten Herbſt auf trockenen, ſandigen, bergichten Wieſen und Wäldern an. Der Geſchmack deſſelben iſt ſcharf, und ſein Geruch widerlich. Zum arzneylichen Gebrauch wird im Anfange des Herbſtes blos von den jungen Schwämmen die Wurzel, oder der Theil des Stieles, der in der Erde ſtecket, geſammelt, und, nachdem ſie gereiniget und geſchälet worden, an der Luft oder am Ofen langſam getrocknet: dann werden ſie auf dem Reibeiſen zu Pulver gerieben; dies Pulver aber muß an einem warmen, trockenen Orte aufbewahrt werden. Abbild. S. **Kerners** giftige und eßbare Schwämme, Tab. 7.

Bovista. Crepitus lupi. Fungus chirurgorum. Boviſt. Lycoperdon Boviſta *L.* Dieſes iſt ein runder Schwamm, der im Auguſt und September auf Wieſen und unfruchtbaren Aeckern hervor wächſt. Anfänglich iſt er weiß, nachher wird er bleichfarbig. Die Größe iſt verſchieden: von einer Nuß bis zu einer Fauſt, und noch größer. In feuchter Witterung und fettem Boden kommt er zu auſſer-

auſſerordenlicher Größe. Er iſt mit drey Häuten umgeben, die den markichten Theil von ihm einſchließen, welcher beym jungen Schwamme gelblicht und feſt iſt, ſich aber allmählich in ein zellichtes Gewebe verwandelt, in dem ſich ein dunkelgrüner oder brauner Staub erzeuget, der aus der Oefnung, die von ſelbſt oben auf dem Schwamme entſtehet, heraus fährt, vorzüglich wenn der Schwamm gedrückt wird. Drückt man ihn, wenn er noch ganz iſt, mit den Fingern, oder tritt ihn mit den Füſſen; ſo zerplatzt er mit Geräuſch oder Knall, daher er ſeinen Namen hat. Zum Gebrauche muß er nicht eher eingeſammelt werden, bis jene markichte Subſtanz ſich in das ſtaubichte Weſen verwandelt hat. Dieſer trockene Schwamm, den man an einem trockenem Orte aufbewahret, iſt leicht, aſchfarben, und mit einem braunen Staube angefüllt; er hat dann weder Geruch noch Geſchmack. Kommt der Staub daraus in die Augen, ſo erregt er heftige Augenentzündung. Hr. **Scopoli** verſichert, durch die Deſtillation aus dieſem Schwamme eben ſoviel flüchtiges Alkali erhalten zu haben, als aus irgend einer thieriſchen Materie. Abbild. S. *Schaeffer* Fung. Bavar. &c. Tom. III. Tab. 294.

Fungus quernus crudus. Agaricus chirurgorum. Agaricus quercinus. **Eichenſchwamm. Zunderſchamm. Feuerſchwamm.** Boletus igniarius *L.* Es wächſet dieſer Schwamm, der ohne Stiel, gepolſtert und glatt iſt, und ſehr feine zarte Oefnungen und Gänge hat, an den Stämmen verſchiedener alter Bäume, in deren holzichten Theil er tiefe Wurzeln ſchläget. Dem von den Eichen wird aber der Vorzug gegeben. Die Einſammlung geſchiehet in den Monaten Auguſt und September.

ber. Dieſer Schwamm bedarf zu dem Behuf, zu welchem er in den Offizinen vorräthig ſeyn muß, keiner andern Zubereitung, als daß man ihm ober und unterwärts die harte Rinde abnimmt, die mittlere weiche Subſtanz in kleinere Stücke zerſchneidet, und ſolche mit einem Hammer weich klopfet. Abbild. S. Flora Danica. Tab. 953.

Fungus salicis. Boletus salicis. **Weidenſchwam. Wohlriechender Löcherſchwamm.** Boletus ſuaveolens *L.* Dieſer Schwamm wächſt blos an den Weiden, an der Bruchweide, der weißen Weide, der gelben Weide, der Weide mit dem Mandelbaumblatte, und zwar an der Rinde derſelben durchgängig auch in Deutſchland. Im Herbſte und zwar im Oktober entſtehet er, und kann den ganzen Winter hindurch eingeſammelt werden; im folgenden Frühjahre aber fängt er gemeiniglich an allmählig zu faulen, und wird von Würmern zerfreſſen. Er iſt ohne Stiel und Wurzel. Anfänglich iſt er mit feinen Haaren überzogen, die ſich aber nach und nach verliehren, ſo, daß er glatt erſcheinet: bisweilen iſt er auch oberwärts mit Warzen beſetzet. Die obere Fläche iſt weiß oder weißgelblicht, die untere bisweilen gelbbräunlicht; die innre Subſtanz aber weiß und gelbbräunlich untermiſcht. Er hat einen nicht unangenehmen Geruch, indeß friſch einen ſtärkern als getrocknet. Der Geruch wird mit dem bald von Violen, bald von florentiniſcher Violenwurzel auch bald mit dem Geruche des Aniſes verglichen. Dieſer Geruch unterſcheidet dieſen Schwamm von einem andern, der auch an den Weiden getroffen wird, und dem Feuerſchwamme ähnlich iſt. Durch langes Kauen empfindet man zuweilen einen ſäuerlichen Geſchmack, der zuletzt gelinde bitter wird, bey einigen

nigen aber blos eine gelinde Bitterkeit. Zur bequemen Pulverung deſſelben muß man ihn mit Tragantſchleime überziehen, und mit dieſem trocknen, oder man muß ihn, wenn er mäßig getrocknet, während dem Reiben, mit höchſt gereinigtem Weingeiſte anfeuchten. Abbild. S. *Enslin* diſſ. de Boleto ſuaveolente *L.* Erlang. 1784. beygef. Kupfert.

HELMINTHOCHORTON. CONFERVA HELMINTHOCHORTOS. CORALLINA CORSICA. CORALLINA RUBRA. CORALLINA MELITOCORTON. **Corſikaniſch Moos. Wurmmoos. Wurmconferve. Wurmtang.** Fucus Helminthochorton *L.* Bis itzo hat man dieſem Mooſe blos Corſika als Vaterland zugeeignet, wo es auf Felſen, die vom Meere benäßt werden, wächſet: zuweilen findet man es auch auf Steinen und Muſcheln, die das Meer ans Ufer geworfen hat. Es iſt ein ohngefähr einen Zoll langes Aftermoos, das aus vielen zähen, dünnen, nicht hohlen Zaſern beſtehet, die einen Bündel bilden: dieſe Zaſern ſind gelbbräunlicht oder braunroth von Farbe, äſtig in einander geſchlungen, an ihrer Baſis liegen ſie horizontal, oberwärts ſind ſie aufgerichtet; ihre Spitze iſt zwey- oder dreyſpaltig, und da, wo ſie ſich theilt, knoticht. Mit kleinen Kalkſtückchen und Muſcheln iſt es gemeiniglich vermiſcht. Der Geſchmack iſt ſalzicht und ekelhaft, der Geruch dumpfig und etwas flüchtig. Mit dem Lichen caſtaneus *Leerſii* kann es wohl verfälſcht werden, das aber leicht zu erkennen, da letzteres ganz braun, ſpitzig, hohl und mit Mark angefüllt iſt.

LYCOPODIUM. MUSCUS CLAVATUS. **Bärlapp.** Lycopodium clavatum *L.* Dies Kolbenmoos

iſt

iſt eine ausdauernde Pflanze und wächſet in Tannenwäldern und auf ſandigen Heiden. Es kriecht auf der Erde mit dünnen langen Stengeln, welche mit ſchmalen, ſpitzigen, bleichgrünen Blätterchen beſetzt ſind, und ſich in verſchiedene Aeſte theilen. An den Enden derſelben kommen die runden geſtielten, paarweis zuſammenſitzenden Aehren hervor. Aus den Staubbeuteln derſelben erhält man ein ſehr zartes blaßgelbes Pulver, das zwiſchen den Fingern ſich weich und fettig fühlen läßt, und ſich an die Finger anhängt, und das, wenn es durch eine Lichtflamme geblaſen wird, ſich mit Geräuſch entzündet, auf glühenden Kohlen aber nur langſam und rauchend verbrennet. Dieſer Staub oder Mehl, unter den Namen, **Klopfpulver**, **Plitzpulver**, **Hexenmehl** bekannt, hat weder Geruch noch Geſchmack. Dieſer Staub ſtreuet ſich aus den von ſich ſelbſt öfnenden Kapſeln oder Staubbeuteln aus; will man ihn aber einſammeln, ſo muß man das Moos, bevor ſich jene Behältniſſe öfnen, abſchneiden, es trocknen laſſen, und alsdenn ausklopfen. Reif iſt er im Auguſt oder September. Bisher hat man dieſen Staub immer Semen Lycopodii genennt, da er doch Pollen Lycopodii heiſſen ſollte. Abbildungen S. *Blackwell* Herbarium, Tab. 535. und *Zorn* Icon. plantar. medicinal. Tab. 54.

MUSCUS ISLANDICUS. LICHEN ISLANDICUS. **Isländiſches Moos. Isländiſche Flechte.** Lichen islandicus *L.* Dieſe Flechte wächſt in vielen Ländern unter verſchiedenen Himmelsſtrichen, auch in Deutſchland, beſonders in den Harzwäldern und auf dem Brocken auf der Erde und an Steinen. Am häufigſten mag ſie wohl in Island wachſen, daher ſie auch den Beynamen hat. Sie iſt ein trockenes, leder-

lederartiges, geriſſenes, aufgerichtetes Blatt, mit aufrechtem gefranzten Rande, bleich olivenfarbig, auch weißgrau. Sie hat keinen eigenen, ſondern den allen Mooſen und Aftermooſen gewöhnlichen Geruch, aber einen nicht unangenehmen bittern und etwas zuſammenziehenden Geſchmack, den ſie dem Waſſer durchs Kochen mittheilet. Die Abkochung mit Milch mildert die Bitterkeit etwas, und die Milch wird durch ſie drey Tage und länger am Gerinnen behindert. Beyde, Waſſer und Milch, ziehen daraus durchs Kochen vielen Schleim aus. Bey feuchter oder regnichter Witterung muß ſie eingeſammelt werden, weil ſie bey trockenem Wetter oder unter Sonnenſchein beſchwerlich von ihrem Standorte zu trennen, leicht zerbricht, und durch ihre ſcharfen Ränder die Hände verletzt. Zu ihrer vollkommenen Reiſe glauben die Isländer, daß drey Jahre erforderlich ſind, indem ſie im dritten Jahre an demſelben Orte ihre Einſammlungen wieder anſtellen. Abbildungen S. Flora Danica Tab. 155. *Blackwell* Herbar. Tab. 599. *Zorn* Icon. plant. Tab. 138.

Muscus pulmonarius. Pulmonaria arborea. Muscus pulmonarius quercinus. **Eichenlungenmoos. Lungenmoos. Lungenflechte.** Lichen pulmonarius *L.* Dieſe Flechte beſtehet aus einzelnen Blättern, die lederartig weich, am Rande lappig zerriſſen ſind, und ſtumpfe Spitzen haben. Die obere Seite iſt glatt, hin und wieder vertieft, und grün oder braungrün: die untere zeigt dagegen Bläschen oder Blattern, zwiſchen welchen eine dünne Wolle bemerkt wird, und iſt gelblich. Nahe am Rande der Blätter finden ſich auf der obern Seite oft rundliche, harte, braunſchwärzliche, ſchild-

förmige Körper. Sie wächſt an den Stämmen alter Bäume; von den Eichen wird ſie aber vorzüglich eingeſammelt. Sie hat keinen beſondern Geruch, aber einen moderichten, etwas ſalzigen, bitterlichen und zuſammenziehenden Geſchmack. Die Sibiriſche iſt bitterer, ſo, daß man ſie daſelbſt dem Biere, ſtatt des Hopfens, zuſetzt. Auſſer der Bitterkeit beſitzt ſie auch einen Schleim, den ſie durchs Kochen dem Waſſer mittheilet. Abbild. S. *Zorn.* Icon. pl. med. T. 494.

MUSCUS PYXIDATUS. HERBA IGNIS. **Becherflechte. Feuerkraut. Fiebermoos.** Lichen cocciferus *L.* Es entſtehet in ſterilen Wäldern, an den Stämmen und Wurzeln faulender Bäume aus feinen übereinander gelegten Blättchen, die etwa Zoll lange, walzenförmige Stiele treiben, welche ſich oben in Geſtalt eines kleinen Bechers erweitern, deſſen Rand ganz, und mit ſcharlachrothen Knöpfchen, die mit der Zeit grau werden, beſetzt iſt. Der Geſchmack dieſer Flechte iſt ſchleimicht, wenig zuſammenziehend und etwas bitterlich. Abbild. *Zorn* Icon. pl. med. Tab. 491. und *Dillen.* diſſ. de lichene pyxid. in *Schlegel* Theſaur. mat. med. etc. Tom. I. Tab. Fig. 3.

QUERCUS MARINA. **Meereiche. Seeeiche. Steinkraut. Blaſiger Tang.** Fucus veſiculoſus *L.* An den Ufern des Baltiſchen Meeres und des Oceans wächſt dieſer Tang ſehr häufig, wo er ſich an die Felſen und Steine anhängt. Gemeiniglich iſt dieſes Gewächs klein, bisweilen erlangt es die Höhe von zwey Fuß. Es breitet ſich in Zweige aus, hat flache, zweyzeilige, gerippte, glatträndige Blätter, und in den Blattwinkeln ſitzen paarweiſe Bläschen, von welchen die oberſten höckericht ſind. Um die Tag- und

Nacht-

Nachtgleiche im Frühlinge ſchwellen die Bläschen, wodurch ſich dieſer Tang unterſcheidet, von einem ſeifenartigen Safte auf, der nach und nach bis zum Monate Julius hin dicker wird, bis die Bläschen zerplazzen. Mit der Zeit wird dieſer gallertartige Saft ſtinkend und ſcharf. Im friſchen Zuſtande iſt dieſes Gewächſe von gelbgrünlichter Farbe, zähe und biegſam; getrocknet aber, wie es zu uns gebracht wird, iſt es von ſchwarzer, auch brauner Farbe, und von faſt hornartiger Subſtanz. Aus dieſem blaſigen Tang wird zwar auch eine Soda bereitet, die aber von ſchlechter Sorte iſt. Zum Pflanzenmohr wird dieſer Tang beſonders bey uns gebraucht. Abbild. S. *Baſter* opuſc. ſubſeciv. Tom. II. Tab. 11. Fig. 1. 2. und *Ruſſel* de tabe glandulari. Tab. 7. Fig. 1.

Spongia marina. **Schwamm. Bade- oder Waſchſchwamm.** Spongia officinalis *L.* Dieſes Gewächs wird häufig im rothen und mittelländiſchen Meere gefunden. Bisher hat mans immer ganz zum Thierreiche gerechnet; es ſcheinet aber doch mehr vegetabiliſche als thieriſche Eigenſchaften zu beſitzen, und nur die Wohnung gewiſſer Polypenarten zu ſeyn. Die weiche, durchlöcherte Subſtanz iſt, wenn ſie angefeuchtet wird, elaſtiſch. Je weicher nun deſſen Subſtanz, je heller die Farbe, die von der blaßgelben bis zur gelbbraunen an dieſem Gewächſe iſt, und je kleiner die Löcher ſind, deſto mehr iſt ſie zu ſchätzen. Die friſchen noch nicht gereinigten Schwämme ſind gewöhnlich mit kleinen ſteinigten Maſſen angefüllt, welche in den Offizinen unter dem Namen Schwammſteine (Lapides ſpongiarum) bekannt ſind, dieſe ſind nichts als kalcherdigte Concremente, die von den kalcherdigen Theilen des Seewaſſers, wel-

che dahin abgeſetzt worden, nach und nach entſtanden ſind. Abbild. S. Eſpers Pflanzenthiere, von den Saugſchwämmen, Spongiae, Tab. 15 — 17.

Allgemeine Regeln.

1) Die Schwämme und Mooſe, wenn ſie von den anhangenden fremden und eigenen unnützen Theilen gehörig gereiniget worden, müſſen, beſonders die erſtern, in kurzer Zeit getrocknet werden, worzu manchmal auch eine mäßige Ofenwärme nöthig iſt.

2) Der Ort, an welchem ſolche aufbehalten werden, darf ja nicht feucht, ſondern muß trocken ſeyn, weil ſie leicht Feuchtigkeiten an ſich ziehen, wornach ſie bald verderben können.

2) Wurzeln (Radices).

Alkannae ſ. Alcannae spuriae radix. **Alkannawurzel. Rothe Ochſenzungenwurzel.** Anchuſa tinctoria *L.* Perennirt. Dieſe Wurzel iſt faſt walzenförmig, von der Dicke eines Gänſekiels. Die äuſſere Rinde muß dunkelroth ſeyn: die innwendige holzige Subſtanz iſt weißlich. Sie iſt ohne Geruch. Der Geſchmack derſelben iſt etwas ſüß; das geiſtige ſowohl als wäßrige Extrakt aber von ihr ſchmeckt bitterlich. Sie wächſt in Spanien und in den ſüdli. Theilen von Frankreich, vorzüglich in Languedock. Man bedient ſich ihrer in den Apotheken um einigen, beſonders öhlichten oder fetten, Präparaten eine rothe Farbe zu geben, weswegen ſie auch hier mit aufgenommen worden; das Farbeweſen ſteckt aber blos in ihrem rindichten Theile. Dieſe Alkanne wird gemeiniglich in den Offizinen gefunden. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 446. Es giebt auch noch eine Alkanna, welche die **wahre** oder **orientaliſche** (Alkanna

kanna vera ſ. orientalis) iſt, die auch **Mundholz** genennt wird. Dieſe Wurzel kommt von dem Strauche (Lawſonia inermis *L.*), der in Oſtindien, Sirien, Aegypten und andern Morgenländern wächſet, welche leztere Wurzel ſtärker iſt, und dunkelröther färbet; man wird ſie aber bey uns nirgends antreffen, und ſie iſt, da ihr Nutzen nicht wichtiger, wohl entbehrlich. Statt der erſten oben angeführten Alkanne wird bisweilen auch die gemeine Ochſenzungenwurzel (radix Bugloſſi, Anchuſae officin. *L.*), welcher man mit dem Fernabockdekokt eine rothe Farbe gegeben, betrügeriſcher Weiſe verkauft, welcher Betrug leicht auszumitteln, da dieſe erſt gefärbte den ausgepreßten Oelen und den Fetten ihre rothe Farbe nicht mittheilet.

Allii radix. **Knoblauch.** Allium ſativum *L.* Dieſe Wurzel iſt eine faſt runde Zwiebel, die aus mehrern kleinen Zwiebeln, die büſchelweis in unbeſtimmter Ordnung zuſammen ſitzen, beſteht: jeder Büſchel hat ſeine eigene Haut, ſämmlich aber, oder die ganze Zwiebel, iſt in einer gemeinſchaftlichen Haut eingeſchloſſen. Der kleinen Zwiebel, welche auch Zehen heißen, ſind ohngefähr 5 oder 6, die länglich, gekrümmt, eyrund, ſcharf zugeſpitzt, auf der einen Seite flach auf der andern rund, und jede mit einer eigenen Haut überzogen. Sie haben ein feſtes, weißes, ſaftiges Fleiſch. Der Geruch davon iſt eigen, ſtark, durchdringend, unangenehm und flüchtig: der Geſchmack ſcharf und etwas ſüß. Wird überall in Gärten gezogen.

Altheae, Bismalvae radix. **Eibiſchwurzel. Altheewurzel.** Althea officinalis *L.* Per-

ennirt. Aus einer bald kürzern, bald längern, Hauptwurzel entſtehen viele lange Aeſte, die eines Gänſekiels oder Fingers dick ſind; die äuſſere Oberrinde iſt aſchfarben, auch gelblicht; innwendig ſind die Wurzeln weiß, und laſſen ſich leicht der Länge nach in Faſern zertrennen. In den Apotheken trift man ſie gemeiniglich ohne erwähnter Oberhaut. Sie hat keinen Geruch, und giebt durchs Kauen vielen, etwas ſüßlich ſchmeckenden, Schleim. Durchs Kochen erhält man aus dieſer Wurzel faſt die Hälfte ihres Gewichts eines ſolchen Schleims, der ein ſehr bequemes Auflöſemittel der harzichten Körper vermittelſt des Reibens abgiebt. In Frankreich, England, Holland, und andern Ländern, auch in verſchiedenen Gegenden Deutſchlands, wächſt ſie wild; ſie wird aber auch in Gärten gezogen. Abbild. der Pflanze S. Flor. Dan. Tab. 530. *Blackwell* Herbar. Tab. 90. *Zorn.* Jcon. plant. Tab. 42.

Angelicae Sativae radix. **Angelik- oder Engelwurzel. Bruſtwurzel.** Angelica Archangelica *L.* Sie iſt eine zweyjährige Pflanze, die aber, wenn man ihr die Zweige nimmt, länger dauern ſoll. Sie wächſt in Lappland, Norwegen, in der Schweiz auf den Pyrenäen, Alpen, auch in einigen andern Ländern. Bey uns wird ſie in den Gärten gezogen, wo ſie gut fortkommt. Dieſe Wurzel iſt groß, ſpindelförmig, auswendig graubraun, innwendig weiß: anfänglich ſchmeckt ſie gewürzhaft und ſüß, und hat einen angenehmen bittern Nachgeſchmack, und einen penetranten Geruch. Die Wurzel iſt gewürzhafter, als die übrigen Theile der Pflanze: man muß ſie im Frühjahre ausgraben, wenn ſie zwey Jahr alt iſt. Wenn man im erſten Frühjahr in die Wurzel einſchneidet, ſo fließt aus ihrer innern Rinde ein gelblicher, ſchmieriger Saft,

der von gummiharzichter Beſchaffenheit iſt, und der ſich in kleinen Rinnen, der Länge nach eingeſchnittenen Wurzel, ſammelt. Von Linnee hält die lappländiſche, die im Frühjahre oder ſpäten Herbſte ausgegraben, vor die beſte. Sie darf nicht mit der Wurzel von der Angelica ſylveſtris verwechſelt werden, welche eine ausdaurende Pflanze iſt, die in ſumpfigten Gegenden wächſet, welche letztere der erſtern in der Wirkung bey weiten nicht gleich kommt. Die ächte Wurzel muß an einem trockenen Orte wohl verwahrt werden, weil ſie leicht ſchimmlich und wurmſtichig wird. Abbild. S. Flor. Dan. Tab. 206. *Blackwell.* Herbar. Tab. 496. *Zorn.* Icon. plant. Tab. 273.

Ari ſ. Aronis radix. **Aronswurzel. Zehrwurzel. Deutſcher Ingwer.** Arum maculatum *L.* Perennirt, und iſt im gemäßigtern Europa, alſo auch in Deutſchland, einheimiſch, und wächſt auf fruchtbaren feuchten Boden an ſchattigten Orten und Waldungen. Die Wurzel iſt knollig, wenn ſie friſch iſt, eyrund, ohngefähr Fingers dick und unterwärts mit einigen Zaſern verſehen; unter einer bräunlichen Oberhaut enthält ſie eine weiße mehlichte Subſtanz, die ſowohl einen mehlicht milchigen, als auch einen wäßerichten Saft beſitzt, davon letzterer ſehr ſcharf, erſterer aber weit milder iſt. Durchs Kauen erregt ſie ein ſehr heftiges Brennen im Munde, das anhaltend iſt, durch fettige Mittel aber gemildert wird. Auf die Haut gerieben, erregt ſie, wenn ſolche zart iſt, Blaſen, eine feſtere wird doch wenigſtens davon roth gebeizt. Eigentlich hat ſie keinen Geruch, enthält aber doch ein flüchtiges Weſen, das die Naſe und die Augen reizet. Beym Trocknen der Wurzel verliehrt ſie viel von ihrer Schärfe, und wird merklich milder, welches daher vorſichtig

geſchehen muß, damit ſie nicht am Ende alles Flüchtige verliehre, und gar unwürkſam werde. Sie muß blos im Frühjahre oder Herbſte gegraben und von den alten welken Wurzeln abgeſondert werden. Im Keller im Sande erhält ſie ſich wohl ein Jahr bey ihren Kräften. Abbild. S. Flor. Dan. 505. *Blackwell* Herb. Tab. 228. *Zorn.* icon. plant. Tab. 75.

Aristolochiae rotundae radix. **Runde Oſterluzeywurzel.** Ariſtolochia rotunda *L.* Perennirt, und wächſt in Italien, Spanien, dem ſüdlichen Frankreich und Oeſterreich wild. Dieſe Wurzel iſt knoticht, einen Zoll und mehr dicke, von auſſen mit einer braunen etwas runzlichen Haut umgeben, darunter eine feſte weißgelbliche Subſtanz iſt, quer durchſchnitten enthält ſie einen weiten markigen Kern. Sie hat einen ſtarken Geruch, und einen bittern und gewürzhaften Geſchmack. Abbild. S. *Blackw.* Herbar. Tab. 256. *Zorn* icon. plant. Tab 125.

Aristolochiae vulgaris ſ. tenuis radix. **Gemeine, dünne Oſterluzeywurzel.** Ariſtolochia clematitis *L.* Perennirt, und wächſt auch da, wo vorhergehende, häufig wuchernd, ſo, daß ſie oft in den Gärten läſtig wird, und ſchwer auszurotten iſt. Dieſe Wurzel iſt bis kleinen Fingers dick, lang, kriechend, die äuſſerſte Haut gelbgrau oder bräunlicht, das Innerſte weißgelb, und hat auch in der Mitte einen weiten markigen Kern. Auf der äuſſern Haut hat ſie verſchiedene ſchuppicht- keimartige Anſäze, und aus ihr gehen dünne Zaſern. Sie iſt von unangenehmen, bitterlichen, etwas zuſammenziehenden Geſchmacke; der Geruch iſt ſtark und etwas kampherartig. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 255. *Zorn* icon. plant. Tab 98.

Armo-

Armoraciae, Raphani rusticani radix. Meerrettichwurzel. Cochlearia Armoracia *L.* Perennirt, und wächſt gerne an Gräben und Bächen, wird auch in Gärten und auf fruchtbaren Feldern gezogen. Dieſe bekannte Wurzel iſt cylindriſch, einen und mehrere Zolle dick, und weiß. Friſch hat ſie ſehr ſcharfe und flüchtige Beſtandtheile, welche ſich durchs Trocknen oder Kochen verliehren. Im friſchen Zuſtande oder wenn ſie nur angebrühet worden, ſchmeckt ſie ſo ſcharf, daß ſie die Zunge und Gaumen heftig reizet, Thränen auspreßt, und ſtarke Empfindung in der Naſe verurſachet. Wird ſie auf dem Reibeiſen gerieben, ſo reizt ſie ſchon die Naſe und Augen heftig: gerieben auf die Haut gelegt macht ſie dieſelbe roth. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 415. *Zorn* icon. pl. Tab. 457.

Arnicae radix. Wolverley-Fallkrautwurzel. Arnica montana *L.* Perennirt. Sie wächſet auf freyen Hügeln und trocknen Wieſen in verſchiedenen Ländern, auch häufig in Deutſchland: die aus Böhmen und aus dem Vogtlande iſt allgemein bey uns bekannt und im Werthe. Die Hauptwurzel iſt etwa Pfeifenſtiels dicke, holzig, theilt ſich wenig ab, und iſt, meiſtens nach einer Seite, mit vielen langen und ſtarken Faſern beſeßt. Von auſſen iſt ſie braun, inwendig weiß. Hat einen ſtarken Geruch, und einen ſcharfen, etwas aromatiſchen Geſchmack. Abbild. S. Flor. Dan. Tab. 63. *Zorn* icon. plant. Tab. 30.

Asari radix. Haſelwurzel. Aſarum Europaeum *L.* Perennirt, und wächſt häufig in Deutſchland in ſchattichten Wäldern, oft unter Haſelſträuchen, und überhaupt in lockerm wurzlichten Boden. Es iſt eine kriechende Wurzel, von der Dicke eines ſchwa-

chen Federkiels und noch dünner, iſt gegliedert, und hat viele dünne Zaſern. Von Farbe iſt ſie auſſerhalb aſchgrau oder braun, innerhalb weiß; und hat einen ekelhaften, ſcharfen und bittern Geſchmack, und nicht angenehmen Geruch, der dem von Baldrian nahe kommt. Nach dem Trocknen und mit der Zeit wird beydes vermindert, daher auch dann die Wirkung derſelben gelinder. Abbild. S. Flor. Dan. Tab. 633. *Blackwell* Herbar. Tab. 383. *Zorn* icon. pl. T. 74.

Astragali exscapi radix. **Schaftloſe Aſtragelwurzel.** Aſtragalus exſcapus *L.* Perennirt, wächſt auf den Bergen in Thüringen, um Nordhauſen, und andern Orten in Deutſchland, und in Ungarn wild. Dieſe Wurzel iſt einfach und nur am obern Ende verſchiedentlich getheilt, ſenkrecht, zwey Fuß und drüber lang, läuft allmählig ſpitz zu und ſchlägt ſeitwärts Faſern. Getrocknet iſt ſie runzlich. Sie hat eine braune Oberhaut: unter derſelben innerhalb kommt erſt eine weiße, poröſe Rinde, und dieſe ſchließt einen citrongelben holzigen Kern ein. Sie hat keinen Geruch, aber einen bitterlichen und ein wenig zuſammenziehenden Geſchmack. Der Abſud davon wird bräunlich, und kommt in Anſehung des Geſchmacks dem Aufguſſe von Süßholz nahe. Mehrere Erfahrungen müſſen entſcheiden, ob dieſe Wurzel ferner einen Platz in den Apotheken verdienet. Abbild. S. *Zorn* icon. pl. Tab. 551. **Girtanner** von veneriſchen Krankh. B. 1. die beygef. Kpft.

Bardanae ſ. Lappae majoris radix. **Klettenwurzel. Großdeckenkrautwurzel.** Arctium Lappa *L.* Dauert zwey Jahre, und wächſt aller Orten in Deutſchland an den Wegen, und wo Gebäu-

Gebäude geſtanden. Die Wurzel iſt dick, einfach, cylindriſch-pfahlförmig, äuſſerlich mit einer ſchwärzlichen Haut umgeben, innwendig aber weiß und ſchwammicht. Sie hat keinen Geruch, aber einen ſüßlich-bitterlichen Geſchmack. Dieſe Wurzel wird im May eingeſammelt, und die alte holzichte als unbrauchbar davon geſchieden. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 117. *Zorn* icon. pl. Tab. 387.

Belladonnae radix. **Belladonna-Tollkirſchen-Teufelsbeer; Nachtſchatten-Wurzel.** Atropa Belladonna *L.* Perennirt; wächſt in vielen Ländern, beſonders in der Schweiz, in Italien und Oeſterreich u. a. in Wäldern und Sümpfen, auch in Deutſchland an mehrern Orten wild, wird auch in Gärten gezogen. Die Wurzel iſt einen und mehrere Zoll dick, und theilt ſich in mehrere beſaſerte Aeſte ab: auſſerhalb iſt ſie ſchmuziggelb; innerhalb weiß, etwas weich und ſaftig: ſie hat einen unangenehmen betäubenden Geruch, und einen ſüßlich etwas zuſammenziehenden Geſchmack. Abbild. S. *Flor.* Dan. Tab. 758. *Blackwell* Herbar. Tab. 564. *Zorn* icon. plant. Tab. 21.

Bistortae radix. **Natterwurzel.** Polygonum Biſtorta. *L.* Perennirt, und wächſt in bergichten Gegenden Deutſchlands, als am Harze u. ſ. w.: in der Schweiz und England wächſt ſie auf feuchten Wieſen. Die Wurzel iſt eines Fingers bis Daumens dick, zuſammengedrückt, gebogen, mit ringelförmigen Runzeln umgeben, und häufigen Zaſern auf ihrer Oberfläche verſehen: äuſſerlich iſt ſie von Farbe gelblichtbraun, getrocknet dunkelbraun, innwendig aber fleiſchfarben. Sie hat einen ſehr herben und zuſammenziehenden Geſchmack, aber faſt gar keinen Geruch.

Abbild.

Abbild. S. *Flor.*Dan. Tab. 421. *Blackwell* Herbar. Tab. 154. *Zorn* icon. plant. Tab. 92.

Britannicae ſ. Hydrolapathi radix. Waſſergrindwurzel. Waſſerampferwurzel. Waſſerthabarber. Rumex aquaticus *L.* Perennirt, und wächſt auch in Deutſchland an Waſſergraben und Sümpfen. Die Wurzel iſt ſtark, groß, durch mehrere Abſätze äſtig, auſſerhalb ſchwärzlich, innwendig ſafrangelb mit einem holzigen weißlichen Ringe, und hat einen unangenehmen herben und bittern Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 490. *Zorn* icon. plant. Tab. 588.

Bryoniae radix. Zaunrübe. Gichtrübe. Bryonia alba *L.* Iſt ausdaurend, und wächſt in Deutſchland hin und wieder, auch andern Ländern, an den Zäunen häufig. Die Wurzel iſt ſpindelförmig, von der Dicke, wenn ſie ausgewachſen, eines Armes, auch wohl noch dicker, hat, beſonders unten, einige Aeſte, und geht nicht ſehr ſpitzig am Ende aus. Die friſche Wurzel iſt fleiſchicht und ſaftig, und in dieſem Zuſtande ſtinket ſie etwas, und hat einen ſehr widrigen, bittern und ſcharfen Geſchmack: getrocknet iſt ſie ſchwammicht, und mit Ringen und Strahlen in der Subſtanz bezeichnet. Beym Trocknen vergeht ihr der Geruch, und der Geſchmack wird gemildert, doch bleibt letzterer immer noch bitter und ſcharf genug. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 37. *Zorn* icon. plant. Tab. 417.

Calami aromatici ſ. genuini, Acori veri radix. Kalmuswurzel. Gute Ackerwurzel. Acorus Calamus *L.* Perennirt, und wächſt gerne in ſtille ſtehendem Waſſer. Es giebt davon eine

ne doppelte Abart; die eine iſt der acorus verus aſiaticus, radice tenuiore, der Aſiatiſche Kalmus, der aber, weil in den Europäiſchen Ländern ſelbſt auch ein wahrer guter Kalmus wächſet, in Deutſchlands Offizinen nicht eingeführt iſt. Unſer wahrer Kalmus, der in Deutſchland auch häufig von brauchbarer Güte gefunden wird, iſt die bekannte Wurzel, welche lang, locker und flach im Schlamme hingeſtreckt lieget, von der Dicke eines Zolles und mehr; auf zwey entgegengeſetzten Seiten iſt ſie etwas flach; ſie iſt an der äuſſern Schale mit ſchief übereinander liegenden, ſcheiden- und ringelförmigen Abſätzen verſehen, wodurch ſie ein gegliedertes Anſehen erhält; ihre Oberfläche, aus welcher unterwärts viele kleine weiße Wurzelfaſern hervor kommen, iſt bräunlich grün, innerhalb iſt ſie ſchwammicht und weiß, an der Luft aber wird ſie weißröthlicht; ſie hat einen gewürzhaften, ſtechenden, angenehm bittern Geſchmack, bey der getrockneten iſt der Geruch angenehmer gewürzhaft, als bey der friſchen. Sie muß entweder früh im Frühlinge oder ſpät im Herbſte ausgegraben werden. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 466. *Zorn* icon. plant. Tab. 207.

CARICIS ARENARIAE radix. GRAMINIS MAJORIS ſ. RUBRI, ſ. SARSAPARILLAE GERMANICAE radix. **Sandriedgraswurzel. Deutſche Sarſaparille.** Carex arenaria *L.* Dieſe ausdauernde Wurzel wuchert in dem unfruchtbarſten Flugſande, den ſie auf die nützlichſte Weiſe haltbar macht, und zwar in Schweden, Dännemark, England, Holland, der Mark Brandenburg, Holſtein und andern deutſchen Ländern. Dieſe Wurzel iſt lang, kriechend, auſſerhalb bräunlich, innerhalb weiß, von der Dicke eines Taubenkiels, alſo dicker und holziger als die

Gras-

Graswurzel, aber eben ſo in Abſätzen oder Gliedern abgetheilt, welche mit häutigen Fortſätzen umgeben ſind. Man ſiehet daran, daß die ausgeſproßten Zweige, und die Wurzelfaſern immer nur aus den Orten hervor kommen, wo ſich die Glieder zuſammen ſetzen, und daß das Glied ſelbſt davon frey und glatt iſt. Der Geſchmack derſelben iſt mehlicht, harzig-bitterlich, der Geruch zwar nicht ſtark, aber doch wird die Naſe davon angenehm und fein gereizt, und dieſer Geruch gleicht dem von der Fichte. Dieſe Wurzel muß man von der rauhen Segge (carex hirta) wohl unterſcheiden. Denn dieſe letztere treibt nicht wie jene erſtere nur an den Scheidungsorten der Glieder, ſondern überall, auch aus den übrigens glatten Gliedern ſelbſt, Zweige und Wurzelfaſern, woran man alſo auch noch im getrockneten Zuſtande den Unterſchied machen kann.

Carlinae, ſ. Cardopathiae, ſ. Chamaeleontis albi radix. **Eberwurzel, weiſſe Eberwurzel.** Carlina acaulis *L.* Perennirt, und wächſt auf den Bergen in Italien, Deutſchland und der Schweiz. Die Wurzel iſt lang, eines Fingers und mehr dicke, äſtig, runzlicht und auf der Oberfläche gleichſam wie von Würmern angenagt, auſſerhalb bräunlich, innerhalb aber weißgelb, hat einen ſcharfen, bittern, gewürzhaften Geſchmack und einen ſtarken Geruch. Man muß die friſche wählen, die weder durchnaget noch ſchimmlicht iſt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 532. *Zorn* icon. plant. Tab. 168.

Caryophyllatae radix. **Nelkenwurzel. Benediktwurzel.** Geum urbanum *L.* Sie iſt aus-

ausdaurend, und wächſt in Deutſchland faſt überall häufig an Hecken und ſchattichten Orten. Die Wurzel ſiehet äuſſerlich braunroth, inwendig aber weißröthlich aus. Bey einer ältern Pflanze beſtehet ſie aus einem kurzen länglichen, eines ſchwachen Federkiels dicken, Stamme, der viele längere, etwas dicke und am Ende dünne ausgehende Zaſern hat: bey einer jungen Pflanze beſtehet ſie faſt aus bloßen Zaſern. Die friſche Wurzel hat einen gewürzhaften, nelkenartigen Geruch, und einen ähnlichen etwas herben und bittern Geſchmack. Den dickern Theil der Wurzel, die im Frühjahre dann, wann ihre Blätter eben hervor kommen, ausgegraben werden muß, ſchätzt man kräftiger als die Zaſern; wenigſtens muß die aus trockenen und bergichten Gegenden vorzüglich gewählt werden: die aus der Gegend um Naumburg in Sachſen hält man auch vor wirkſamer. Sie muß nur an der freyen Luft und nicht bey Hitze getrocknet werden, weil letztere die riechende Theile verflüchtiget und ſie unkräftiger macht. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 672. *Blackwell* Herbar. Tab. 255. *Zorn* icon. plant. Tab. 221.

Chelidonii majoris radix. **Wurzel des großen Schöllkrauts.** Chelidonium majus *L.* Perennirt, und wächſt auch bey uns häufig an Mauern und Zäunen. Die Wurzel iſt äſtig, eines Fingers und drüber dicke, und hat viele lange Zaſern. Wenn ſie noch friſch iſt, hat ſie eine braunröthliche Farbe, getrocknet aber iſt ſie ſchwarz. Im friſchen Zuſtande enthält ſie einen ſafrangelben, offenbar ſcharfen, Saft. Sie hat auch einen ſtarken widerlichen Geruch, der aber im Trocknen vergehet. Die ganze Pflanze verdiente mehr in Gebrauch gezogen zu werden, da ſie gewiß

gewiß ein ſehr wirkſames Mittel iſt, und einen vorzüglichen Platz in den Offizinen behauptet. Abbild. S. *Flor.*Danic. Tab. 542. *Blackwell* Herb. Tab. 91. *Zorn* icon. plant. Tab. 22.

Chinae radix. **Chinawurzel. Pockenwurzel.** Smilax China *L.* Perennirt und iſt die Wurzel eines Strauches, der in China, Japan, dem nördlichen Perſien, und auch in Jamaika wächſet. Man unterſcheidet ſie in die **orientaliſche Chinawurzel** (rad. Chinae orientalis ſ. ponderoſae), und in die **occidentaliſche** oder amerikaniſche Chinawurzel (rad. Chinae occidentalis). Die erſtere iſt knoticht, holzicht, ſchwer, äuſſerlich mit einer braunröthlichen Haut umgeben, unter welcher ſie ein weißes Mark enthält, das etwas ins röthliche fällt. Sie hat keinen Geruch, und einen faden Geſchmack. Dieſe erſtere unterſcheidet ſich deutlich von der letztern, da dieſe hingegen eine dunkler gefärbte äuſſerliche Haut hat, und darunter ein ſchwammichteres Mark enthält, daher letztere ungleich leichter als erſtere iſt. Der erſtern wird der Vorzug gegeben. Man hält auch dafür, daß letztere, die Occidentaliſche, von einem andern Strauche (Smilax Pſeudochina), der in Neuſpanien, Peru, Braſilien, und andern amerikaniſchen Ländern wächſet, geſammelt werde. Beym Einkauf hat man ſich beſonders vor die wurmſtichige Wurzeln in Acht zu nehmen, deren Löcher gewinnſüchtige Kaufleute, von denen man ſie aus der erſten Hand erhält, mit rother Bolarerden oder einem noch ſchädlichern Gemiſche von Bleyglätte auszufüllen pflegen. Abbild. der erſtern S. **Sam. Gottl. Gmelins** Reiſe durch Rußland ꝛc. Th. III. Taf. 6.

Cicho-

Cichorii sylveſtris radix. Wilde Hindläuftwurzel. Zichorien = Wegwartwurzel. Cichorium intybus *L.* Sie dauert zwey Jahre und wächſt überall an den Wegen, wird auch in den Gärten gezogen. Die Wurzel gehet gerade in die Erde, iſt lang, eines Fingers dicke und hat viele kleine Zäſerchen. Unter einem gelbbraunen Oberhäutchen hat ſie ein weißes Fleiſch. Im friſchen Zuſtande enthält ſie einen milchigen Saft, der in der wildwachſenden ungemein bitter, in der angebauten aber mehr ſchleimicht und weniger bitter iſt, daher zum Arzneygebrauche erſtere der letztern vorzuziehen. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 177. 183. *Zorn* icon. plant. Tab. 37.

Colchici radix. Zeitloſenwurzel. Lichtblumen = Herbſtblumenwurzel. Colchicum autumnale *L.* Perennirt, und wächſt in dem gemäßigtern Europa auf feuchten Wieſen; in den nördlichen Gegenden findet man ſie nicht. Die Wurzel beſtehet aus zwo feſten Zwiebeln, die beyde mit einer gemeinſchaftlichen doppelten Haut umgeben ſind, von denen die äuſſere lederartig und dunkelbraun, die innere aber zärter und von heller Farbe iſt. Die Beſchaffenheit beyder Zwiebeln, ſowohl in Rückſicht ihrer Feſtigkeit als Größe, richtet ſich nach der Jahreszeit. Im Frühjahre, nehmlich in der Mitte des Mayes, findet man die eine, welche im vorhergehenden Jahre den Fruchttragenden Schaft getrieben, und im Herbſte geblühet hatte, welk und zuſammengeſchrumpft; die andere aber, welche eben Blätter und Fruchtbehältniſſe träget, iſt ſaftig und unterwärts mit Wurzelfaſern verſehen, auch hat dieſe ſchon auf der entgegengeſetzten Seite eine kleine mit einem Keime verſehene Zwie-

bel, die beſtimmt iſt auf dem Herbſte die Blume her- vor zu treiben. Die alte, welke und ſaftloſe Zwie- bel wird abgeſondert, und nur die jüngere ſaftige, welche weiß und von der Größe einer Wallnuß iſt, wird gewählet: denn je ſaftiger die Zwiebel je wirkſamer iſt ſie, daher ſie Baron von Störck zu Anfange des Sommers zu ſammeln anrathet. Sie muß vom Ge- ſchmacke ſcharf ſeyn. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 566. *Zorn* icon. plant. Tab. 133.

Columbae ſ. Colombae radix. **Colum- bawurzel.** Die eigentliche Pflanze, von welcher dieſe Wurzel genommen wird, iſt noch unbekannt; ſie ſoll aber nach glaubwürdigen Zeugen auf dem fe- ſten Lande von Aſien wachſen, von da ſie nach der Stadt Columbo auf der Inſel Zeylon verpflanzt wor- den, und von wo aus ganz Indien damit verſehen wird. Sie wird entweder in dünnen Scheiben von einem halben Zoll, bis zu drey Zollen im Durchmeſ- ſer, die ein Viertel- bis drey Zoll lang ſind, verſen- det: ſeltener bemerkt man ſie der Länge nach durch- ſchnitten. Die Oberfläche der Scheiben iſt ſehr un- gleich. Von auſſen hat ſie eine dicke runzlichte, dun- ckelbraune Rinde. Innwendig iſt ſie blaßgelb, und um den Mittelpunkt, welcher zuſammengeſchrumpft, und vermuthlich des Trocknens wegen durchbohrt iſt, eingezogen, ſo, daß die Ränder hervorragen, und die Scheiben in der Mitte eine Höhlung bilden. An den Scheiben laſſen ſich deutlich drey verſchiedene Lagen unterſcheiden, nämlich die Rinde, der holzige Theil und das Mark, welches weißer und weicher iſt, und, wenn es gekaut wird, eine Menge Schleim giebt. Wenn die Wurzel gepülvert wird, ſo bekommt ſie eine grünliche Farbe, und zieht Feuchtigkeiten an. Wenn

man

man ſie mit dem Meſſer ſchabt, ſo giebt ſie einen gewürzhaften Geruch von ſich. Sie hat einen unangenehmen, bittern und ein wenig ſtechenden Geſchmack. Der Geruch verfliegt leicht, wenn man ſie nicht in einem Glaſe oder Schachtel wohl verwahrt aufbehält. Sie wird auch leicht von Würmern angefreſſen.

Consolidae majoris ſ. Symphyti radix. Beinwellwurzel. Schwarzwurzel. Wallwurzel. Symphytum officinale *L.* Sie iſt ausdaurend, und wächſt im ſüdlichen Europa ſehr häufig auf ſumpfichten Wieſen, an Gräben und Bächen. Die Wurzel iſt äſtig, lang, eines Zolls und drüber dicke; im friſchen Zuſtande fleiſchicht und zähe, getrocknet aber und alt etwas ſchwammicht und mehlicht; auswendig ſchwarz, innerhalb weiß, ohne Geſchmack und ohne Geruch. Wenn ſie nicht zu ſehr ausgetrocknet oder ſehr lange aufbewahret worden, iſt ſie ungleich ſchleimichter als Altheewurzel, ſo, daß vier Unzen davon in Waſſer gekocht an drey Unzen eines zähen unſchmackhaften Schleims geben; der auch, obgleich die Wurzel innwendig weiß iſt, durchs Kochen und Eindicken roth wird. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 664. *Blackwell* Herbar. Tab. 252. *Zorn* icon. plant. Tab. 137.

Contrajervae radix. Bezoar- oder Giftwurzel. Contrajervenwurzel. Es iſt eigentlich noch nicht vollkommen ausgemacht, von welcher Pflanze die zu uns gebrachte Wurzel kommt: ob ſie von Dorſtenia Drakena *L.* oder Dorſtenia Houſtoni *L.* oder, wie Linnee will, von Dorſtenia Contrajerva herrührt, davon Abbild. in *Blackwell* Herbar. Tab. 578—581. Indeſſen hat nur Houſtoun einzig

die Pflanze nach lebendigen Exemplaren genau beſchrieben, und die nach ihm benannte Dorſtenia, die ausdauernd in Campechy in felſichten Gegenden wächſt, vor die Mutter der in der Medicin gebräuchlichen Contrajervenwurzel gehalten. Die rechte und wirkſame Wurzel muß äuſſerlich rothbräunlich, innwendig aber weißlich ſeyn. Aus einem knotichten kopfichten Stamme, der einen oder zween Zoll lang und ohngefähr einen halben Zoll dicke iſt, ſchießt ſie der Länge nach und abwärts viele lange, äſtige, dünne, zähe, knotichte Zaſern aus. Der Stamm macht, wenn er gekauet wird, eine ſcharfe und bittere Empfindung auf der Zunge, und erregt in dem Munde eine lang anhaltende Hitze und Reitz. Der Geruch davon iſt gewürzhaft. In den Zaſern iſt beydes weit ſchwächer. Zum Gebrauche muß die nicht veraltete, nicht angefreſſene, die ſchwere und von den Zaſern befreyte genommen werden.

Curcumae radix. **Curcumey. Gelbwurzel. Gelber Ingwer.** Curcuma longa *L.* Amomum Curcuma nach dem Jacquin. Iſt ausdauernd in Oſtindien einheimiſch, und wird von den Indianern in China, am häufigſten zu Malacca, ferner in Java, in feuchten Gärten gezogen: die Fortpflanzung geſchiehet ganz leicht, ſo wie die des Ingwers, durch abgeſchnittene Stücke der Wurzel. Dieſe Wurzel iſt im friſchen Zuſtande mannichfaltig geſtaltet, denn theils beſtehet ſie aus eyrunden, geringelten braungelben Knollen, die ohngefähr ſo groß wie ein Hühnerey ſind, aus dem runde, drey bis vier Zoll lange, blaßgelbe, gleichfalls geringelte Aeſte ausſchieſſen; theils beſtehet ſie aus langen, dicken Faſern, von denen einige am Ende wie eine Olive geſtaltet, andere

andere hingegen in einer ſcharfen Spitze ſich endigen. Von dem faſerichten Weſen wird ſie gereiniget. In den Apotheken wird ſie nach ihrer verſchiedenen Geſtalt mit dem Namen der **runden**, oder **langen** Curcumewurzel belegt. Beyde haben einen ziemlich ſcharfen und gewürzhaften Geſchmack, aber nur einen ſehr geringen oder keinen Geruch. Die zu uns in die Apotheken gebrachte Wurzel, ſie mag geſtaltet ſeyn, wie ſie will, iſt äuſſerlich blaßgelb, runzlicht, dicht, ſchwer, und innwendig hat ſie eine dunkelſafrangelbe Farbe. Sie ſchmeckt ziemlich ſcharf, bitterlich und gelinde brennend. Insgemein giebt man der langen den Vorzug; man muß aber diejenige beſonders wählen, welche entzwey gebrochen, harzige glänzende Theile hat, feſt und ſchwer iſt. Durchs Kauen läßt ſie ſich leicht erweichen, und färbt den Speichel ſafrangelb. Durch den Aufguß mit Waſſer erhält man eine ſafrangelbe Tinktur, die durch hinzugeſetztes Alkali braun wird. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 396. *Zorn* icon. plant. Tab. 421. Hr. Zorn liefert auch von einer Curcuma rotunda *L.* eine Abbild. S. ebendaſ. Tab. 254.

Cynoglossi radix, **Hundszungenwurzel.** Cynogloſſum officinale *L.* Dauert zwey Jahre, und wächſt auch bey uns auf alten Gemäuer und an den Wegen. Die Wurzel iſt lang und oberwärts in einige Abtheilungen getheilet, unterwärts einfach, mäßig dicke, äuſſerlich rothſchwärzlich, und innerlich weißlich. Im friſchen Zuſtande riecht ſie unangenehm, welcher Geruch ſich beym Trocknen verliehret. Die getrocknete Wurzel hat einen ſchleimichten ſüßlicht faden Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 249. *Zorn* icon. plant. Tab. 396.

Cyperi rotundi radix. Aſiatiſche Cypergraswurzel. Runde Cyperwurzel. Cyperus rotundus *L.* Perennirt, und wächſt in Aegypten und Syrien, beſonders in den ſumpfichten Nilgegenden. Die Wurzel iſt ein eyrunder Knolle, ohngefähr von der Größe einer Olive, ganz mit transverſellen parallel laufenden Ringen umgeben: unter einem dünnen blaßbraunen Häutgen hat ſie eine weißliche, zerreibliche Subſtanz. Sie hat einen ziemlich ſtarken Geruch, und einen bittern und brennenden, anfangs campherartigen Geſchmack. Wird ſelten mehr gebraucht. Sie muß ſorgfältig in zugebundenen Gefäſſen verwahret werden, ſonſt verliehrt ſie den Geruch, und wird leicht wurmſtichig.

Dauci sativi radix. Karotten. Gelbe Möhren. Daucus Karotta *L.* Dauret zwey Jahre, und wird in Deutſchland überall auf den Feldern und in Gärten gezogen, daher ſie auch zum Unterſchiede der wildwachſenden Möhre (Daucus ſylveſtris) die zahme Möhre genennt wird. Die Wurzel iſt ſpindelförmig, dicke bis zu einem Arme, ſaftig, und hat entweder eine gelbe oder Pomeranzen-Farbe. Sie hat einen angenehmen ſüßen Geſchmack, und ihr Saft iſt ſehr Zuckerartig. Dieſe Wurzel verdient, ob ſie gleich ſchon als ein geſundes Nahrungsmittel häufig genoſſen wird, doch auch zum Arzneygebrauche verwendet zu werden. Die Abbildungen, die wir davon haben, ſtellen die Dolde der wildwachſenden Möhre dar.

Dentariae ſ. Dentillariae radix. Zahnwurzel. Europäiſche Bleywurzel. Plumbago Europaea *L.* Iſt ausdaurend und wächſt in Spanien, Italien und den ſüdlichen Theilen von Frank-

Frankreich wild. Die Wurzel iſt cylindriſch, äſtig, geht tief in die Erde und breitet ſich auch nach allen Seiten aus. Sie hat einen ſcharfen und brennenden Geſchmack, und iſt beynahe cauſtiſch.

Dictamni albi, Fraxinellae, radix. **Weißer Diptamswurzel.** Dictamnus albus *L.* Perennirt, und wächſt in bergichten Wäldern und auf felſichten Bergen in Frankreich, Italien, der Schweiß, Deutſchland und den mittägigen Gegenden Rußlands und Sibiriens wild, auch wird ſie oft in den Gärten gezogen. Die Wurzel iſt dick, (die dickſte hat ohngefähr einen Zoll im Durchſchnitt) äſtig, äuſſerlich blaßgelb, innerlich weiß, und, ſo lange ſie friſch iſt, hat einen eigenen, bockartigen, ſtarken Geruch, und einen gewürzhaften bittern Geſchmack. In den Apotheken behält man nur blos ihren rindichten Theil auf, der dick und ſchwammicht iſt, und ſich von ſelbſt, wenn er von dem unwirkſamen holzichten Marke getrennet worden, aufrollet. Je dünner aber die Wurzel iſt, deſto wirkſamer iſt ſie. Die ſo getrocknete Wurzel wird weiß und behält ihren bittern und etwas gewürzhaften Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 75. *Zorn* icon. plant. Tab. 436.

Enulae, Helenii radix. **Alantwurzel.** Inula Helenium *L.* Perennirt und wächſt wild in England, Holland, der Schweiß und Schweden, auf feuchten Wieſen. Die Wurzel iſt ſtark, lang, äſtig, fleiſchig, von auſſen geblich oder grau, innerhalb weiß. Sie hat einen bitterlichen, ſcharfen und etwas gewürzhaften Geſchmack, und, wenn ſie getrocknet, einen Geruch, der dem von Violen ähnlich iſt. Die, welche in den Gärten gezogen worden, hat bey weitem

dieſe Eigenſchaften und die wirkſamen Arzneykräfte nicht. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 473. *Zorn* icon. plant. Tab. 475. *Flor.* Danic. 728.

Eryngii radix. **Mannstreuwurzel. Brachdiſtelwurzel.** Eryngium campeſtre *L.* Iſt ausdaurend und wächſt bey uns auf dürren Feldern. Die Wurzel iſt eines Daumens dicke, lang, zaſericht, von auſſen ſchwarz mit einigen Ringen umgeben, und innwendig weiß. Sie hat einen angenehmen, ſüßen, und, wenn man ſie lange kauet, einen gelinden gewürzhaften, etwas ſcharfen Geſchmack. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 554. *Blackwell* Herbar. Tab. 297. *Zorn.* icon. plant. Tab. 135.

Filicis maris radix. **Farnkrautwurzel.** Polypodium Filix mas *L.* Perennirt und wächſt häufig in den europäiſchen Ländern, auch in den nördlichen. Die Wurzel iſt länglicht, dick, aus vielen eyrundlänglichten, gekrümmten, nahe aneinander liegenden ſchwärzlichen Knollen, die mit trocknen, roſtfarbichten Schuppen bedeckt ſind, und ihr das Anſehen eines geflochtenen Zopfes geben, zuſammengeſetzt. Friſch hat ſie eine blaßgrüne Farbe, die ſich durch das Trocknen in eine weißlich röthliche verwandelt. Der Geſchmack der trockenen Wurzel iſt anfänglich ſüßlich, darnach etwas bitter, zuſammenziehend, und dabey etwas ſcharf. Der Geruch iſt zwar ſchwach doch etwas unangenehm. Sie muß zu Ausgange des Herbſtes eingeſammelt, und von den Schuppen und Zaſern wohl gereiniget werden. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 323. *Zorn* icon. plant. 497.

Filipendulae, Saxifragae rubrae radix. **Rothe Steinbrechwurzel. Neue Kraftwurzel.**

wurzel. Erdeichel. Spiraea Filipendula *L.* Iſt ausdaurend, und wächſt an nicht zu feuchten Orten auf Wieſen, in Wäldern, und Gebüſchen. Die Wurzel beſteht aus langen Zaſern, die länglichte, auch rundliche Knoten haben, die fleiſchicht ſind; äuſſerlich ſieht ſie braunſchwärzlich und innwendig weiß aus. Dieſe fleiſchichte Knoten riechen im Herbſte wie Orangeblüthen und ſchmecken ſüßlich: im Sommer haben ſie dieſen Geruch nicht, ſind aber hingegen mehr bitter und trockner. Friſch zerrieben und mit kaltem Waſſer vermiſcht färbet ſie daſſelbe roth, und es ſetzt ſich darinne nach einiger Zeit ein feines Mehl ab, das durchs Kochen eine zähe Gallerte giebt. Die getrocknete Wurzel hat einen bitterlichen angenehmen Geſchmack, und färbt im Auguſt daß Waſſer dunkelroth. Abbild. S. *Flor* Danic. Tab. 635. *Blackwell* Herbar. Tab. 476. *Zorn* icon. plant. Tab. 394.

Foeniculi radix. Fenchelwurzel. Anethum Foeniculum *L.* Dauert zwey bis drey Jahre, und wächſt in Frankreich, England, der Schweitz, Madera, auch ſüdlichen Deutſchland wild: bey uns wird ſie gemeiniglich in Gärten gezogen. Die Wurzel iſt weiß, ſpindelſörmig, und hat die Dicke eines Fingers: ſie hat einen eigenen angenehmen Geruch, und einen ſüßlichen etwas gewürzhaften Geſchmack; beyde aber ſind nicht ſo ſtark und auffallend als wie die vom Saamen. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 288. *Zorn* icon. plant. Tab. 63.

Galangae minoris radix. Kleiner Galgantwurzel. Maranta Galanga *L.* Perennirt, und wächſt in China wild, und wird auch in Oſtindien beſonders in Gärten gezogen. Die Wurzel des kleinen

nen Galgant iſt äſtig, knotig, rund und geringelt, von der Dicke kaum eines kleinen Fingers. Gemeiniglich kommt ſie in Zoll langen oder kürzern Stücken, die Wurzel querdurch geſchnitten, in die Apotheken. Aus- und innwendig iſt ſie braunroth, und hat einen heißen, brennenden Geſchmack, und einen, vorzüglich wenn ſie zerſchnitten oder zerſtoßen wird, gewürzhaften Geruch. Es giebt von der nämlichen Pflanzenart auch eine größere Wurzel, die in Java und Malabar wild wächſt, und ohngefähr eines Daumens dicke iſt, die aber von Farbe weit bläſſer, von Geruch und Geſchmack weit ſchwächer, und deren innere Subſtanz ziemlich ſchwammicht iſt. Dieſe leztere darf nicht zum Arzneygebrauch genommen, ſondern es ſollte immer die kleinere, die feſtere und ſchwerere, nicht angefreſſene, dazu gewählt werden.

Gentianae rubrae radix. **Rother Enzian. Bitterwurzel.** Sollte eigentlich, auch in den Apotheken, **gelber Enzianwurzel** heißen. Gentiana lutea *L.* Perennirt und wächſt auf den Alpen in der Schweiz, den Apenninen und Pirenäen, in Oeſterreich, häufig. Die Wurzel des **gelben Enzian**, der eine gelbe Blume hat, iſt einige Fuß lang, einige Finger dicke, walzenförmig, geringelt, runzlicht, mit einer dunkelbraunen Rinde überzogen, inwendig gelblich, und, wenn ſie getrocknet worden, von lockerer Subſtanz. Der Geſchmack davon iſt äuſſerſt bitter. Dieſe Wurzel hat man zwar immer unter dem pharmacevtiſchen Namen Gentiana rubra pharmacevt. oder Gentiana lutea *L.* verſtehen ſollen; aber gewiß ſelten hat man dieſe bekommen, da ſie in wenigen deutſchen Apotheken wird gefunden werden. Es giebt aber auch noch ein Enzian, der an den nämlichen

lichen Orten und auch in Norwegen gefunden wird, dies iſt Gentiana purpurea *L.*, welcher auch eigentlich den Namen **rother Enzian** verdienet, da er eine rothe Blume hat, und deſſen Wurzel in den Apotheken auch wohl aufbehalten wird. Dieſe Täuſchung hat ohne Rüge geſchehen können, da die Wurzel von dieſem eigentlichen rothen Enzian auch ſehr viele Bitterkeit beſitzet. Die Wurzel von dieſem rothen Enzian, die nur zwey Jahre ausdauern ſoll, iſt einen Fuß lang, einen oder zwey Zoll dicke, auſſerhalb braun, innerhalb gelbröthlicht, und auch ſehr bitter. Die allzu runzlichte und ſchwärzliche taugt nichts. Abbild. S. von der Gentiana lutea *L.* *Zorn* icon. plant. Tab. 257. und von der Gentiana purpurea *L. Flor.* Danic. Tab. 50. *Zorn* icon. plant. Tab. 211.

Ginseng radix. **Ginſeng. Nordamerikaniſche Kraftwurzel.** Panax quinquefolium *L.* Perennirt, und wächſt in der Chineſiſchen Tartarey als auch in verſchiedenen Ländern von Nordamerika. Die getrocknete Wurzel iſt gemeiniglich ſo dick als ein kleiner Finger, aber auch dicker; ſie iſt der Peterſilienwurzel nicht unähnlich; innwendig ſowohl als äuſſerlich iſt ſie weißgelb, dabey runzlich oder geringelt, etwas zaſericht, von dichter und beynahe hornartiger Subſtanz, und unterwärts, wo ſie gewöhnlich in zwey Aeſte abgetheilt iſt, faſt durchſichtig; bricht man ſie entzwey, ſo zeigt ſich in der Mitte ein harziger röthlicher Zirkel. Sie iſt ohne Geruch, hat aber einen dem Süßholz ähnlichen aber angenehmern Geſchmack, mit einer gelinden Bitterkeit und gewürzhaftem Weſen verbunden, wodurch die Zunge etwas gereitzt wird. Je größer und ſchwerer ſie iſt, deſto höher wird ſie geſchätzt. Vor dem Trocknen wird ſie zuerſt in kochen-

dem Waſſer abgewaſchen; alsdann hängt man ſie ſo, daß die Dämpfe von einer gewiſſen Art gekochter Hirſe ſie berühren; hierauf wird ſie an der Sonne oder am Feuer getrocknet: davon bekommt ſie die Härte und eine dunklere Farbe. Nur um der Kenntnis wegen iſt ihr hier der Platz noch gegönnet worden, wenn etwa ein reicher Wollüſtling, denn ſie iſt noch immer in ſehr hohem Preiße, ſolche einmal verlangen ſollte. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 513. *Zorn* icon. plant. Tab. 155.

Graminis radix. **Queckenwurzel. Graswurzel.** Triticum repens *L.* Dieſe ausdaurende Graspflanze wächſt häufig in Deutſchland bekannt genug an Zäunen, auch iſt ſie das gewöhnlichſte und beſchwerlichſte Unkraut auf den Feldern und in den Gärten. Die Wurzel iſt ziemlich äſtig, breitet ſich horizontal in der Erde allenthalben herum, iſt fadenförmig, wenn ſie friſch iſt eines ſchwachen Strohhalms dick, lang, glatt, gegliedert, an den Gliedern oder Knoten mit Faſern verſehen, und von weißgelblicher Farbe. Sowohl friſch als getrocknet hat ſie einen ſüßlichen Geſchmack. Sie muß nur im Frühjahre oder im Herbſte eingeſammelt werden. Abbild. S. Schrebers Beſchreib. und Abbild. der Quecke, beygefügte Kupfert. *Blackwell* Herbar. Tab. 337. *Zorn* icon. plant. Tab. 469.

Hellebori ſ. Veratri albi radix. **Weiße Nieswurzel. Krätzwurzel.** Veratrum album *L.* Iſt ausdaurend, und wächſt auf bergichten Gegenden in der Schweiz, Italien, Oeſterreich, Norwegen, Siberien u. ſ. w. Die Wurzel, wenn ſie getrocknet, iſt äuſſerlich aſchfarben, innwendig aber

weißlich;

weißlich; ihr markichter Theil iſt grau und lockerer, der übrige rindichte Theil feſter und blaſſer; ſie iſt ein länglichter Knollen, von etwa zwey Zollen, der eine kegelcylinderförmige Geſtalt mit einer ſtumpfen Spitze hat, der, wo er am dickſten iſt, ohngefähr einen Zoll im Durchmeſſer hält, und an welchem hin nnd wieder die Ueberbleibſel von herausgegangenen vielen Faſern zu ſehen ſind, oder noch ſtatt finden. Friſch hat ſie einen unangenehmen, getrocknet aber gar keinen Geruch, und im letztern Zuſtande einen ſcharfen, bitterlichen, brennenden Geſchmack. Bey der Pülverung derſelben muß man ſich in acht nehmen, denn, wenn davon etwas in die Naſe gezogen wird, erregt es Nieſen. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 74. *Zorn* icon. plant. Tab. 295.

HELLEBORI NIGRI VERI ſ. MELAMPODII rad. l. fibrillae. Aechte ſchwarze Nieswurzel. Chriſtwurzel. Helleborus niger *L.* Iſt ausdaurend, und wächſet auf den Pyrenäiſchen und Apenniniſchen Alpen wild. Dieſe gewiß ſehr wirkſame Wurzel wird nur zu ofte mit andern ähnlich wirkenden, leider! aber auch mit einigen, die entweder nachtheilige Wirkung oder ganz andere Wirkungen äuſſern, wie ſattſam bekannt, verwechſelt. Alles das hier zu rügen würde zu viel Raum wegnehmen: es ſoll daher nur die ächte genau charakteriſirt, und eine andere, die der ächten, beſonders in Deutſchland am häufigſten ſubſtituirt wird, mit angeführt werden. Die Wurzel der ächten ſchwarzen Nieswurz ſchießt aus einem rundlichen Kopfe, der ſchwarz, gefurcht und von der Größe einer Muskatennuß iſt, an allen Seiten kurze gegliederte Aeſte, aus denen viele, fleiſchichte, glatte, runde Zaſern entſpringen, die in ältern Pflanzen ſich ineinander verſchlin-

ſchlingen. Dieſe Zaſern, und zwar alter Wurzeln, ſind einer Spanne bis zu einem Fuße lang, und Strohhalms dick. Getrocknet ſind ſie runzlich, zerbrechlich und um ein Drittheil dünner. Friſch ſehen dieſe Wurzeln hellbraun, getrocknet aber braunſchwarz, und innwendig weißlich aus. Die friſche Wurzel hat einen ekelhaft ſcharfen Geſchmack, und etwas widrigen Geruch; getrocknet ſchmeckt ſie bitterlich und etwas ſcharf. Der bittere Geſchmack wird beym Kauen bald, der ſcharfe aber ſpäter empfunden, der auch eine gute Zeit anhält. Verſucht man durch den Geſchmack dieſe Wurzel genau, ſo wird man bemerken, daß ſie gleichſam eine Gefühlloſigkeit und Erſtarrung der Zunge zurücke läßt. Mit der Zeit verliehrt ſie ihren Geſchmack und ſonach auch ihre Kräfte. Die Wurzelfaſern übertreffen den Wurzelkopf, ſo wie am Geſchmacke, alſo auch an Wirkſamkeit; ſo iſt auch der rindichte Theil der Faſern wirkſamer, als der markichte Theil derſelben, er läßt ſich aber, beſonders von den dünnen Faſern nicht gut trennen: wenigſtens ſollten doch die Faſern allein zum Arzneygebrauche genommen werden. Abbild. des Helleborus niger *L.* S. *Blackwell* Herbar. Tab. 506. *Zorn* icon. plant. Tab. 185. Die dieſer ächten ſchwarzen Nieswurzel ähnlich wirkende Wurzel, welche auch wohl in den mehreſten deutſchen Apotheken angetroffen wird, iſt die Wurzel des Frühlingsadonis, *Adonis vernalis L.*, die in Thüringen, in der Gegend von Halberſtadt und im Magdeburgiſchen häufig gefunden und verſendet wird. Der Unterſchied zwiſchen der ächten ſchwarzen Nieswurzel und der letztern iſt dieſer, daß bey letztern die Faſern unmittelbar aus dem Wurzelkopfe kommen, ohne aus einer Zertheilung der Seitenäſte zu entſtehen. Abb. des Adonis vernalis *L.* S. *Zorn* icon. pl. T. 182.

Jalappae ſ. Jalapii ſ. Gialappae ſ. Mechoacannae nigrae radix. Jalappenwurzel. Von welcher Pflanze eigentlich dieſe Wurzel genommen werde, ſind die Stimmen getheilt, wie gleich angegeben werden ſoll. Zuerſt hielten Linnee und andere die Mirabilis Jalappa *L.* (Abbild. S. *Zorn.* icon. plant. Tab. 241.) vor die Mutterpflanze dieſer Wurzel; nachher wurde von ihm und von Gleditſch die Mirabilis longiflora *L.* (S. *Zorn* icon. pl. Tab. 242.) dazu angenommen; endlich erklärten ſich Linnee u. a. dazu für Convolvulus Jalappa *L.*; und zuletzt hat Bergius in den neuern Zeiten durch angeſtellte Verſuche ſich bewogen gefunden, dafür die Mirabilis dichotoma *L.* zu beſtimmen. Dem ſey nun, wie ihm wolle; ſo ſoll doch hier die wirkſame Jalappenwurzel nach gewiſſen Kennzeichen beſchrieben, und kenntlich gemacht werden. Die Wurzel kam zuerſt um das Jahr 1610. aus der Stadt Xalapa, die in Neuſpanien liegt, nach Europa: itzo erhalten wir ſie vorzüglich von den Maderainſeln, Vera Crux, u. ſ. w. Die Wurzel iſt dicht und ſchwer, auswendig ſchwärzlich und runzlicht, innwendig aber dunkelgrau mit ſchwarzen Strichen untermiſcht. Zu uns kommt ſie entweder in runde Scheiben geſchnitten, oder der Länge nach nur einmal geſpalten; nach letzterer Spaltung iſt ihre Geſtalt Birnförmig. Sie hat einen auf der Zunge nur gelinde prickelnden Geſchmack, den man aber hinten am Gaumen und im Halſe weit ſtärker empfindet, und, wenn ſie zu Pulver gerieben iſt, einen etwas ekelhaften Geruch und Geſchmack. Bey der Wahl muß man die ſchwerſten und dickſten Stücke vorziehen, die äuſſerlich grauſchwärzlich ſehen, nicht zerfreſſen ſind, die innerlich die meiſten dunkle und glänzende Streifen zeigen, und einen prickelnden Ge-

Geſchmack haben; ferner die ſich am ſchwerſten in der Hand zerbrechen laſſen, und dennoch leicht unter der Mörſelkeule in Stücken gehn. Je leichter ſich auch dieſe Wurzel am Lichte entzündet, je lebhafter ſie fortbrennt, deſto beſſer iſt ſie, und deſto mehr harzichte Theile hat ſie in ſich. Diejenigen Stücke dagegen, die leicht, von auſſen hellbraun, innerlich glanzlos und weißlich, ſchwammig und leicht in der Hand zerbrechlich ſind, taugen nichts. Zuweilen wird die Jalappenwurzel mit Stücken oder Scheiben von der Zaunrübe verfälſcht, ein Betrug, der leicht zu entdecken iſt, da letztere von bläßerer, weißlicher Farbe, leichter, ſchwammiger und zerbrechlicher als die Jalappe, auch überdem an ihren eigenthümlichen Ringen kenntlich iſt.

Imperatoriae, Ostrutii radix. **Meiſterwurzel.** Imperatoria Oſtrutium *L.* Perennirt, und iſt auf den Oeſterreichiſchen und Schweizeriſchen Gebürgen einheimiſch: ſie wird zwar auch bey uns in den Gärten gezogen, die aber weit ſchwächer an Kräften iſt. Die Wurzel iſt rundlich, eines Zolles dicke, knotig, geringelt, auswendig grau, innwendig weiß. Sie hat einen brennenden, prickelnden, den ganzen Mund einnehmenden Geſchmack, und einen beſondern ſtarken der Angelik ähnlichen Geruch. Im Winter und Frühling enthält ſie einen milchichten Saft, der gelblich wird, und ſehr ſcharf ſchmecket; um dieſe Zeit ſollte ſie auch nur zum Arzneygebrauche gegraben werden. Diejenige, welche beym Zerbrechen faſricht iſt, taugt nichts. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 279. *Zorn* icon. plant. Tab. 24.

Ipecacuanhae, Ipecacoanhae vulgaris ſ. griseae ſ. cinereae radix. Ipecacuan=

cacuanha. Brechwurzel. Ruhrwurzel. Welche Pflanze eigentlich die Mutterflanze dieſer Wurzel ſey, iſt noch nicht ganz entſchieden. Ueberhaupt hat man auch drey verſchiedene Sorten dieſer Wurzel, nämlich die graue, die braune, und die weiße Ipecacuanha in Gebrauch gezogen; der grauen haben aber immer die mehreſten Stimmen den Vorzug gegeben, daher man ſie gemeiniglich in den Apotheken vor den andern findet, und als Mutterpflanze derſelben haben die Neuern Pſychotria emetica *L.* größtentheils angenommen, die im ſüdlichen Amerika und vorzüglich in Mexico wächſet. Dieſe Wurzel iſt äuſſerlich von Farbe hellbraun oder aſchfarbig: ſie iſt einige Zolle lang, zwey biß drey Linien dick, verſchiedentlich gekrümmt und gewunden, mit tief eingeſchnittenen ringförmigen Runzeln verſehen, davon ſie rauh anzufühlen. In der Mitte der Wurzel geht ein fadenförmiges, halzartiges Mark durch, von dem ſich auch die Rinde, die zerreiblich iſt, leicht abſondert: dies markichte Weſen iſt faſt ganz unſchmackhaft, und überzieht die Zunge mit einem ſchleimichten Weſen. Der Geruch iſt ſchwach, wenn ſie aber gepülvert worden, dumpfig. Der rindichte, runzlichte Theil, iſt dicht, brüchig, ſieht auf dem Bruche glatt und harzig aus, und hat einen bitterlichen etwas ſcharfen Geſchmack. Man findet bisweilen eine untergeſchobene Wurzel, die man leicht unterſcheiden kann, da bey dieſer die Kernfaſer dunkelroth iſt. Dem rindichten Theile ſind, aller deswegen gemachten Widerſprüche ungeachtet, doch wohl die mehreſten Kräfte zuzueignen, daher derſelbe beſonders anzuwenden. Beym Zerſtoßen und Durchſieben dieſer Wurzel hat man ſich in Acht zu nehmen, weil der davon aufſteigende feine Staub, die Augen, die

Bayerische Staatsbibliothek München

die Naſe und die Lungen auf eine unangenehme Art und mit Folgen reitzet.

Iridis Florentinae radix. **Florentiniſche Violenwurzel.** Iris Florentina *L.* Iſt ausdaurend und wächſt in Italien, beſonders in Florenz, ohne alle Mühe, an Mauern, Leimwänden, und an den Rändern der Aecker. Die Wurzeln, die im Auguſt und September gelegt werden, werden erſt nach drey Jahren zum Gebrauch wieder ausgegraben; ſie werden dann von ihrer rindigen gelbrothen Schaale gereiniget, und an der Sonne getrocknet. So erhalten wir ſie in unſere Apotheken. Sie beſteht aus dichten, ſchweren, zuſammengedrückten, breiten oder länglichten, auf ihrer Oberfläche ungleichen Stücken von verſchiedener Größe. Von auſſen ſind ſie ganz weiß, innerhalb etwas gelblich. Sie haben einen Violengeruch und bitterlichen etwas ſcharfen Geſchmack, der lange nach empfunden wird. Die friſchen Wurzeln ſollen ſehr ſcharf und ätzend ſeyn, welches durchs Trocknen gemildert wird. Man muß ſie ſorgfältig aufbewahren, weil ſie leicht wurmſtichicht werden. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 414. *Zorn* icon. plant. Tab. 186.

Iridis nostratis radix. **Die Wurzel der blauen Lilie** oder **blauen Schwerdtlilie.** Iris Germanica *L.* Ausdaurend, wächſt auf felſichten und bergichten Gegenden und an Zäunen in Deutſchland u. a. Ländern, wird auch in Gärten gezogen. Die Wurzel läuft flach unter der Erde horizontal, ſie beſtehet aus langen Gliedern, und iſt fleiſchicht, äuſſerlich aſchfarben, innwendig weißlich, unterwärts hat ſie viele Zaſern. Friſch hat ſie einen unangeneh-

men

men Geruch, und einen ſcharfen ekelhaften Geſchmack. Die getrocknete Wurzel riecht auch nach Violen, und ſchmeckt ſcharf und bitterlich. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 69. *Zorn* icon. plant. Tab. 188.

Lapathi acuti, Oxylapathi radix. **Grindwurzel.** Rumex acutus *L.* Wächſt ausdaurend an etwas feuchten Orten häufig auch bey uns. Die Wurzel iſt ſpindelförmig, mehr oder weniger daumdick, bald einfach, bald mit mehrern Abtheilungen, äuſſerlich braun, innwendig gelblich. Sie hat keinen Geruch, aber einen etwas zuſammenziehenden und gelinde bittern Geſchmack. Beym Kauen färbt ſie, wie die Rhabarber, den Speichel ſafrangelb. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 491. *Zorn* icon. plant. Tab. 587.

Levistici, Ligustici radix. **Liebſtöckelwurzel.** Liguſticum Leviſticum *L.* Perennirt, und wächſt auf den Alpen, Apenninen u. a. Orten: bey uns wird ſie in Gärten gezogen. Die Wurzel iſt dicke, einen halben Fuß lang, in viele Aeſte zertheilt, fleiſchicht, von auſſen gelblich, innwendig weiß; ſie hat einen ſcharfen, gewürzhaften, und ſüßlichen Geſchmack, der aber doch nicht angenehm iſt. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 275. *Zorn* icon. plant. Tab. 233.

Liquiritiae, Glycyrrhizae radix. **Süßholzwurzel.** Glycyrrhiza glabra *L.* Iſt ausdaurend, und wächſt von vorzüglicher Güte in Spanien, aber auch brauchbar in andern Ländern, z. B. auch in Franken und Böhmen. Die Wurzel iſt lang, kriechend, aber doch auch tief in die Erde hinabgehend, zäh, daumdick oder dünner, äuſſerlich braungelb oder grau, innwendig aber gelblicht, und, wenn

ſie getrocknet iſt, runzlicht. In der getrockneten querdurchgeſchnittenen Wurzel entdeckt man Saftröhren, die mit Hülfe eines Mikroſcops in der Spaniſchen größer erſcheinen, als in der Fränkiſchen Wurzel. Dieſe Wurzel, beſonders die Spaniſche, und bey allen vorzüglich der rindichte Theil, hat einen ſüſſen Geſchmack, und iſt etwas ſchleimicht; wird ſie aber lange gekauet, ſo ſchmeckt ſie dann etwas bitterlich. Durchs anhaltende Kochen wird ſie unangenehm bitter. Die allzudünnen Wurzeln, und die einen dumpfigen Geruch haben, muß man als unnütze abſondern. Abbild. der glatten Süßholzpflanze S. *Blackwell* Herbar. Tab. 495. *Zorn* icon. plant. Tab. 209. Die ſtachlichte Süßholzpflanze, welche in dem ſüdlichen Rußland und Apulien wild wächſt, Glycyrrhiza echinata *L.* liefert eine gleichwirkende Wurzel, die in Rußland ſtatt der erſtern gebraucht wird. Abbild. davon S. *Zorn* icon. plant. Tab. 350.

Lobeliae radix. **Lobelienwurzel. Blaue Cardinalsblumenwurzel.** Lobelia ſiphilitica *L.* Wächſt ausdauernd an feuchten Orten, an den Graben und Flüſſen in Virginien wild, und da ſie in Deutſchland den Winter gut ausdauert, läßt ſie ſich hier bequem in Gärten ziehen. Die Wurzel beſteht aus weißen Zaſern, die eine Linie dick, und etliche Zoll lang ſind. Sie ſchmeckt faſt wie Tabac, welcher Geſchmack lange auf der Zunge bleibt, und Erbrechen erreget. Im friſchen Zuſtande ſoll die Pflanze in allen ihren Theilen, alſo auch die Wurzel, einen milchichten Saft enthalten: und wenn ſie gerieben wird, widerlich riechen. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 368.

Lopeziana radix. Lopezwurzel. Dieſe Wurzel führt den Namen von einem Portugieſen, Juan Lopez Pinneiro. Die erſte Nachricht von ihr, findet man in einer Schrift des Franc. Redi, Experimenta circa varias res naturales überſchrieben S. 138, die ſchon im vorigen Jahrhunderte erſchienen iſt. Lopez ſoll, wie Redi berichtet, dieſe Wurzel in Afrika, in der Provinz Zanguebar, an den Ufern des Flußes Cuama, gefunden haben. Nach dem Gaubius ſoll ſie in Aſien wachſen, und von Goa nach der Inſel Malacca, und von da nach Batavia kommen; oder auf der Inſel Malacca wachſen, und durch den Handel ſowohl nach Goa in die Hände der Portugieſen, als nach Batavia in die Hände der Holländer gebracht werden. Die Geſtalt und Größe der Wurzel beweiſen wohl, daß ſie die Wurzel eines Baumes ſeyn müſſe, der aber noch unbekannt iſt. Man bekommt ſie in Stücken von verſchiedener Größe und Stärke: dieſe ſind wohl acht bis neun Zoll lang, und einen ja wohl zwey Zoll dick, oft auch dünner. Sie ſind holzig, und das Holz hat eine Strohfarbe, iſt leicht, und wenn man es queer durchſchneidet, porös, bis auf den innern Theil, welcher härter, dichter und weißröthlich iſt. Sie haben eine grobe, runzliche, weiche, dunkelbraune Rinde, auf welcher hin und wieder ein weiches, ſchwammichtes, gelbes Gewebe ſitzet, welches der Ritter Murray über eine Linie dick gefunden. Die dünnern Stücken hat man wirkſamer gefunden, als die dickern. Sie haben keinen Geruch, aber einen etwas bitterlichen Geſchmack, welcher jedoch in dem ſchwammichten Weſen der äuſſern Rinde merklicher und deutlicher iſt, welches auch Murray ſo gefunden. Vor wenigen Jahren noch ſtand ſie in einem auſſerordentlich hohen Preiße, der

aber ſeit einigen Jahren ſchon ſehr gefallen iſt. Mehrere Erfahrungen werden entſcheiden, ob ſie ſich bey Credite erhalten wird.

Mechoacannae albae radix. Mechoacannewurzel. Weiße Jallappenwurzel. Convolvulus Mechoacanna *L.* Iſt perennirend, und wächſt häufig in Wäldern und Aeckern in Amerika, vornämlich in Braſilien. Ihren Namen hat ſie wahrſcheinlich von der Provinz Mechoakan, die in Mexico liegt. Friſch enthält ſie einen milchichten Saft, und iſt äſſerlich von brauner Farbe. Im Frühjahre wird ſie geſammelt, in Scheiben zerſchnitten oder geſpalten, und ſo getrocknet. In ſolchen getrockneten Scheiben oder geſpaltenen Stücken, die einen Zoll und drüber im Durchmeſſer haben, wird ſie zu uns gebracht, die dicht und weißlich, oder weißgelb, und von auſſen mit einer grauen Rinde überzogen ſind. Die aber weiß, leicht, zerbrechlich und wurmſtichicht ſind, taugen nichts. Bisweilen wird ſie von Betrügern mit Zaunrübenwurzel vermiſcht, welche letztere aber leicht an ihrem bittern Geſchmack zu erkennen, da hingegen die Mechoacannewurzel einen etwas ſüßlichen Geſchmack hat, der zuletzt etwas ſcharf und widerlich wird. Dieſe Wurzel beſitzt ein der Jalappe ähnliches Harz, nur in weit geringerer Menge. Um die Mitte des ſechszehnten Jahrhunderts wurde ſie zuerſt nach Spanien gebracht. Durchs Kochen verliehrt ſie ihre abführende Kräfte. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 571. *Zorn* icon. plant. Tab. 599.

Ninsi radix. Ninſi- oder Ninſingwurzel. Sium Ninſi *L.* Iſt ausdauernd, und wächſt auf den Bergen in China wild, wird auch in Japan gebauet, wo

wo ſie aber faſt gar keine Kraft hat. Die Wurzel iſt ſpindelförmig, an den Seiten ſchießt ſie kleine Zäſerchen aus, und unterwärts iſt ſie mehrentheils in zwey Aeſte abgetheilt; oberwärts iſt ſie geringelt, fleiſchicht, weißlich und hat die Dicke eines Federkiel bis eines kleinen Fingers. Der Geruch iſt gewürzhaft, ſo auch der Geſchmack, der zuerſt ſüß, nachher aber bitterlich iſt. Sie wird, wenn der Winter eintritt, geſammelt: nachher wird ſie 3 Tage in ſüßem Waſſer, oder in Waſſer von ſchon einmal gekochtem Reis, das aber wieder erkaltet iſt, eingeweicht; darauf wird ſie in einem zugedeckten Keſſel oben am Deckel angebracht, über das Feuer gehängt, daß der Dampf des kochenden Waſſers ſie berühret; und zuletzt getrocknet. Durch dieſe Handgriffe würde ſie durch und durch hart, harzig und faſt durchſichtig. Dieſe Wurzel iſt von ſehr theuren Preiße. Ein vernünftiger Arzt braucht ſie zwar nicht mehr: nur der Kenntnis wegen iſt ſie noch mit angeführt worden. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 514. *Zorn* icon. plant. Tab. 505.

Ononidis spinosae radix. **Hauhechelwurzel.** Anonis arvenſis *L.* Iſt ausdaurend, und wächſt in Deutſchland häufig an den Wegen und auf dürren Aeckern. Die Wurzel iſt einen Fuß und drüber lang, cylindriſch, daumdick, äuſſerlich dunkelbraun, innwendig weiß; ſenkrecht geht ſie in die Erde, und iſt ſo zähe, daß ſie dem Ackermanne den Pflug aufhält. Der Geſchmack davon iſt ſüßlich. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 301. *Zorn* icon. plant. Tab. 132.

Orchidis, Satyrii radix. **Stendelwurzel. Knabenwurzel.** Orchis bifolia *L.* Iſt aus-

daurend und wächſt bey uns auf ſonnichten Triften, und in trockenen Wäldern und Gebüſchen. Wenn man die Pflanze aus der Erde ziehet, findet man gewöhnlich zwey, dann und wann auch drey länglicht rundliche, unten etwas zugeſpitzte, harte, dichte, fleiſchige Wurzeln, von der Größe etwa einer Muſcatennuß, und von blaſſer Farbe, wovon eine die jüngſte und friſcher iſt, und welche einen widrigen Geruch, der ſich beym Trocknen verliehret, und einen ſchleimichten Geſchmack haben. Die rechte Zeit, ſie zu ſammlen, iſt, wenn der Stiel ganz abgeblühet hat, und ſchon anfängt zu welken; von den Wurzeln nimmt man aber nur die feſtere, friſchere, und verwirft die andere, welche welk und ſchleimlos iſt: würde man ſie im Frühlinge ſammlen, ſo hätte die zuletzt entſtandene gute Wurzel ſchon wieder in Stiel getrieben, und die neue, gute kräftige, wäre noch nicht da, oder unvollkommen. Uebrigens ſind dieſe Wurzeln bey weitem nicht ſo dicht, als die Salepwurzel, welcher ſie ſubſtituiret werden, auch ſind ſie nicht ſo durchſichtig, ob ſie ſchon auf ihrer Oberfläche nach abgeſchabten Oberhäutchen gemeiniglich weißlich zu ſeyn pflegen. Wenn man ſie kauet, geben ſie zwar auch einen Schleim, aber bey weitem nicht ſo reichlich, als die Salep, und man empfindet auch noch lange nachher einen etwas ſcharfen Geſchmack auf der Zunge. Als ein doch immer brauchbares einheimiſches Produkt verdient aber dieſe Wurzel auch Aufmerkſamkeit. Die Blumen der Orchis bifolia *L.* ſind gelbgrünlich, und haben einen Vanillen ähnlichen Geruch. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 235. *Zorn* icon. plant. Tab. 275. Bisweilen werden auch die Wurzeln von der Orchis morio *L.* ſtatt der vorſtehenden genommen, da ſie die nämlichen Eigenſchaften haben ſollen; welche Wurzeln aber

aber etwas größer als jene, ſo wie ſie auch runder ſind. Abbild. der Orchis morio *L.* S. *Zorn* icon. plant. Tab. 267.

Paeoniae radix. **Päonienwurzel. Pfingſtroſenwurzel. Gichtroſenwurzel.** Paeonia officinalis *L.* Iſt ausdaurend, und wächſt in Frankreich, in Italien, und in der Schweiz wild: ſie wird auch der Blumen wegen, bey uns häufig, in den Gärten gezogen, die aber gemeiniglich gefüllte Blumen haben. Man unterſcheidet zwey Spielarten, nämlich a) Paeonia maſcula *L.*, deren Blätter breiter, dunkelgrüner, die Stengel größer und äſtiger, die Blumen bläſſer ſind, und deren Wurzel erſt gerade herunter ſteiget, und ſich nachher in viele Aeſte verbreitet: und b) Paeonia foemina *L.*, welche ſchmälere, blaßgrüne Blätter und dunkelrothe Blumen hat, und deren Wurzel entweder aus einem dicken Kopfe, der viele Aeſte von ſich giebet, oder aus fingerdicken Knollen beſtehet, die durch dünne Wurzelfaſern an einander hangen. Die Wurzel beyder Arten iſt äuſſerlich braunroth, innwendig weiß und dicht. Von der obern Haut wird ſie gereiniget, in Scheiben zerſchnitten, und ſo getrocknet in den Apotheken aufbewahret. Sie riecht in beyden, beſonders in der Spielart a), ſo lange ſie friſch iſt, ſtark und angenehm, etwas betäubend; und ſchmeckt etwas ekelhaft ſcharf, erſt ſüßlich und zuletzt unangenehm herbe. Beym Trocknen verliehrt ſie den Geruch, aber der Geſchmack bleibet etwas ekelhaft zuſammenziehend, bitterlich. Sie muß im Frühjahre gegraben werden. Die alte, dumpfig und ſchmacklos gewordene Wurzel taugt nichts mehr. Abbild. S. von der Paeonia maſcula *L.* *Blackwell* Herb. Tab. 245. und von der Paeonia foemina *L.* *Blackwell* Herb. Tab. 65. *Zorn* icon. plant. Tab. 488.

Pareirae bravae radix. Braſilianiſche Grieswurzel. Ciſſampelos Pareira *L.* Perennirt: die Mutterpflanze iſt eine Winde, und wächſt in Braſilien einheimiſch. Der Apothekername, Pareira brava, iſt aus der Portugieſiſchen Sprache entlehnt, und bezeichnet einen wilden Weinſtock. Die Wurzel iſt holzicht, cylindriſch, und von verſchiedener Dicke, ſo, daß man ſie von der Dicke eines Fingers bis zu der Dicke eines Kinderarms findet. Aeuſſerlich iſt ſie mit einer dunkelgrauen, runzlichten Rinde überzogen, innwendig aber iſt ſie ſchmutzig gelb. Sie hat keinen Geruch, aber einen ſüßlichen, dann bitterlichen Geſchmack. Wenn ſie gekauet wird, findet man ſie zähe, und den Speichel färbt ſie gelblicht.

Petasitidis radix. Schweiß- oder Peſtilenzwurzel. Tuſſilago Petaſitis *L.* Perennirt, und wächſt auf feuchten Wieſen und an den Bächen. Die Wurzel iſt zolldick, geringelt, äſtig, befaſert, auſſerhalb braun, innwendig weiß. Wenn man die friſche Wurzel quer durchſchneidet, ſo läuft der Rand mit gelben Punkten an. Friſch hat ſie einen ſtarken Geruch. Der Geſchmack iſt ſtark, etwas ſcharf und bitter, und etwas nach der Angelike. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 222. *Zorn* icon. plant. Tab. 68.

Pimpinellae albae ſ. nostratis radix. Pimpinell; Bibernellwurzel. Pimpinella ſaxifraga *L.* Iſt ausdauernd, und auch in Deutſchland einheimiſch, und wächſt häufig auf dürren Hügeln, wiewohl auch auf niedrigen Wieſen, doch muß die von erſterm Orte vorgezogen werden. Die Wurzel iſt eines Fingers dick, lang, etwas faſericht, und weiß;

weiß: ſie hat einen ſehr ſcharfen, auf der Zunge brennenden Geſchmack, der aber nicht anhaltend iſt, und friſch hat ſie einen flüchtigen Geruch. Durch die Länge der Zeit verliehrt ſie ihre Schärfe. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 669. *Blackwell* Herb. Tab. 492. *Zorn* icon. plant. Tab. 108.

Polygalae amarae radix. **Bittere Kreuzblumenwurzel.** Polygala amara *L.* Iſt ausdaurend, in verſchiedenen Ländern Europens beſonders in Deutſchland einheimiſch, und wächſt in bergichten Gegenden. Die Wurzel iſt dünne in viele zaſerichte Aeſte getheilet: ſie iſt holzig, auswendig gelbgrau, innwendig weißlich: ſie hat einen ſüßlich bitterlichen Geſchmack. Die Rinde dieſer Wurzel hält man vorzüglich wirkſam. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 83. Mit der Polygala vulgaris *L.* darf ſie nicht verwechſelt werden. Von dieſer S. Abbild. *Zorn* icon. plant. Tab. 199.

Polygalae Virginianae, senegae ſ. senekae radix. **Senekawurzel. Klapperſchlangenwurzel.** Polygala Senega *L.* Iſt ausdaurend, und wächſt in Virginien, Penſylvanien und Maryland. Die Wurzel iſt cylindriſch, in viele Aeſte, die hin und her gebogen ſind, getheilet, eines Gänſekiels mehr oder weniger dick, eine halbe auch ganze Spanne lang, holzig, knotig, runzlich geringelt, innwendig iſt ſie weiß, und mit einer dicken gelblichen, gleichſam mit Harz getränkten Rinde überzogen, die noch ein graues Oberhäutchen hat. Der Geſchmack iſt zuerſt mehlicht, alsdenn ſäuerlich, endlich etwas bitterlich und durchdringend reizend, ſo, daß er Hüſteln erreget, und die Kehle zuſammenzieht. Der

rindichte

rindichte iſt eigentlich der wirkſamſte Theil. Abbild. davon hat Trew geliefert, S. Commercium litter. Norimb. 1741. Tab. 4. Fig. 1. 2. 3.

Polypodii ſ. Filiculae dulcis radix. Engelſüß, Kropf- oder Korallenwurzel. Polypodium vulgare *L.* Iſt ausdaurend, wächſt in Felſenritzen, auf altem Gemäuer, und in den Ritzen und Spalten alter Bäume, z. B. der Eichen und a. m. Die Wurzel iſt cylinderförmig, eines Gänſekiels dick, knotig, gegliedert, und mit vielen langen, dünnen, lockern Schuppen auf ihrer Oberfläche beſetzt. Unter einer ſolchen braunſchwärzlichen Oberhaut enthält ſie ein gelbgrünliches markichtes Weſen. Sie hat auch viele dünne Wurzelfaſern, die aber, bevor ſie getrocknet wird, abgeſchnitten werden. Ihr Geſchmack iſt Anfangs ſüß, er wird aber nachher ekelhaft bitterlich und etwas zuſammenziehend. Die holzichten, harten und geſchmackloſen taugen nichts. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 215. *Zorn* icon. pl. Tab. 46.

Ptarmicae radix. Wilde Bertramswurzel. Berufskrautwurzel. Achillea Ptarmica *L.* Perennirt, wächſt auf naſſen Wieſen in verſchiedenen Ländern, auch bey uns, wild. Die Wurzel iſt cylindriſch, friechend, von der Dicke eines Gänſekiels, etwas gegliedert, ſehr ſtark befaſert; auswendig iſt ſie grau, innwendig weiß; hat keinen Geruch, aber einen brennenden und beißenden Geſchmack. Dieſe Wurzel wird öfters der wahren Bertramswurzel ſubſtituiret; ihre Wirkung iſt aber dieſer nicht ganz gleich. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 643. *Blackwell* Herbar. Tab. 276. *Zorn* icon. pl. Tab. 342.

Pyrethri radix. Wahre Bertramswurzel. Speichel- oder Zahnwurzel. Anthemis Pyrethrum *L.* Perennirt, und iſt eigentlich in den wärmern Ländern Europens und der Barbarey einheimiſch, wird aber auch in Böhmen und in Thüringen angetroffen, und in den Gärten gezogen. Die Wurzel iſt einige Zoll lang, von der Dicke des kleinen Fingers, gerade, zähe, etwas befaſert, äuſſerlich bräunlichgrau, innerhalb weiß. Sie hat einen ſcharfen, brennenden Geſchmack, den man aber nicht ſogleich empfindet, und keinen Geruch. Den ſcharfen Geſchmack hat ſie von dem in ihr befindlichen Harze. Beym Kauen lockt ſie den Speichel häufig hervor. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 390. *Zorn* icon. pl. Tab. 205.

Rhabarbari, Rhei orientalis ſ. tartarici ſ. russici radix. Wahre, Tartariſche oder Ruſſiſche Rhabarberwurzel. Es iſt noch nicht ganz ausgemacht, welches die eigentliche Mutterpflanze dieſer Wurzel iſt: ob es Rheum undulatum *L.* (Abbild. davon S. *Zorn* icon. plant. Tab. 418.): oder Rheum palmatum *L.* (Abbild. hievon S. *Zorn* icon. plant. Tab. 255.): oder ob es Rheum compactum *L.* ſey; Herr Pallas aber glaubt, daß von allen dieſen eine feine Rhabarber gewonnen werden könnte. Sie perenniren und wachſen vorzüglich in der Chineſiſchen Tartarey an den Grenzen von China; können aber auch in andern Ländern in den Gärten gezogen werden, wie bereits in England, Schottland, Frankreich, Schweden, ja auch in Deutſchland ſelbſt, und zwar mit der Rheum palmatum *L.* geſchiehet. Die gewiſſe Wurzel des Rheum palmatum *L.* beſchreibt der Ritter Murray

in

in ſeinem Apparatus medicaminum etc. Vol. IV. S. 370 alſo: „Die friſche Wurzel dieſer Rhabarberart bildet oberwärts einen dicken eyrunden Knollen, aus welchem Aeſte, die weit ſchwächer oder dünner ſind, hervorgehen. Von auſſen iſt ſie bräunlich, innwendig dunkelgelb. Je mehrere Jahre die Wurzel geſtanden, deſto dichter und feſter iſt ihre innere Subſtanz, und deſto wirkſamer iſt ſolche. Die getrocknete Wurzel hat im Innern eine Vermiſchung von brauner und blaßgelben Subſtanz, und iſt gleichſam, wie die Muſcatennuß, von dieſer Miſchung, gemaſert, u. ſ. w.“ Auch hier lehrt noch dieſer um die Arzneymittellehre ſehr verdiente Schriftſteller, wie die Rhabarber am leichteſten und vortheilhafteſten in den Gärten anzubauen und zu erziehen ſey.

Die ausländiſche Rhabarberwurzel kommt auf verſchiedenen Wegen zu uns nach Deutſchland in die Apotheken, wornach man ſie auch ſchon im Allgemeinen ſchätzet. Der eine Weg iſt eine lang daurende Seereiſe, durch welche ſie beſonders von den Holländern aus China und Oſtindien nach Europa gebracht wird; dieſe belegt man mit dem Namen, die **Chineſiſche, die Oſtindiſche Rhabarber,** bey dieſer ſind gute und ſchlechte Stücke an ſich ſchon mit einander vermiſchet, und überdies iſt die beſte Sorte auf einer ſo langen Seereiſen noch mancher Verderbnis ausgeſetzt: der andere Weg geht großen Theils zu Lande, auf dieſem wird die Rhabarber zuerſt nach Rußland gebracht, wo ſie manche Muſterung paſſiren muß, wodurch freylich ſie im Preiße ſteiget, aber an Güte ſehr viel gewinnet; dieſe iſt unter dem Namen, die **Ruſſiſche Rhabarber,** vorzugsweiſe bekannt. Schon die von der Ruſſiſchen Regierung getroffene Anſtalt, daß vermöge

möge eines kaiſerlichen Befehls die Ruſſen gehalten ſind, keine ſchlechte Rhabarber einzuführen, hat der von daher kommenden einen ſehr günſtigen und gegründeten Credit erworben. In Kiachta in Siberien, wohin die Rhabarber im Handel zuerſt gebracht wird, muß ſie einem kaiſerlichen Apotheker übergeben werden, der die eingehandelten Wurzeln genau ausließt; da denn die ſchlechten Stücke ausgeworfen, und auf der Stelle verbrannt, die guten dagegen von der noch anhängenden äuſſern Haut, dem holzigen Weſen und andern Auswüchſen aufs ſorgfältigſte geſäubert werden. Von Kiachta wird ſie nach Moskau, und von da nach Petersburg gebracht, wo ſie aufs neue von einem Apotheker geprüft wird, und die ſchlechten Stücke, welche ſich etwa noch darunter finden, abgeſondert werden. Die erſtere Sorte, die ſogenannte Chineſiſche Rhabarber iſt ſchwerer und dichter, als die folgende, ſelten durchlöchert, entweder lang und walzenförmig, oder ſie hat zwey breite Flächen, die ſie durch ein gewaltſames Auspreſſen erhalten zu haben ſcheinet: die andere Sorte hingegen, nämlich die Ruſſiſche, kommt mehr in rundlichen, vieleckichten, Stücken vor; ſie iſt von roth- oder weißgelber Farbe, leichter als die vorige, knirſcht, wenn man ſie zwiſchen die Zähne nimmt, und iſt gemeiniglich durchlöchert, und ſo ſtark ausgehöhlt, daß manche Stücke beynahe das Anſehen einer Rinde haben. Dieſe iſt dem Wurmſtiche mehr als die vorige unterworfen. Herr Pallas ſahe in Sibirien trockene Stücken Rhabarber, welche eine milchweiße Farbe und einen ſüßlichen Geſchmack hatten, die aber in der Wirkung mit der beſten gewöhnlichen Rhabarber überein kommen, und ihrer Güte wegen für den Hof zu Petersburg beſonders ausgeleſen wurden. Die Kennzeichen einer guten Rhabarber

barber hat man überhaupt dahin beſtimmt, daß ſie trocken, feſt aber nicht ſteinhart, mäßig ſchwer, hellgelb, innwendig mit roſenfarbenen, mit etwas Weiß gemiſchten, Streifen, gleich wie in der Muſcatennuß geadert ſey, im Kauen den Speichel ſchnell ſafrangelb färbe, ohne dabey ſehr ſchleimig noch klebrig zu werden, und weder ſchwärzlich zu ſeyn oder dergl. Flecken zu haben, noch wurmſtichig zu ſeyn. Die Stücken dieſer Wurzel ſind von verſchiedener Größe und Dicke. Sie hat einen eigenthümlichen Geruch, und Geſchmack, welcher letztere etwas gewürzhaft, bitterlich, etwas ſcharf und zuſammenziehend iſt. Die wurmſtichichte wird zwar äuſſerlich mit Rhabarberpulver wieder ausgefüllt, beym Zerbrechen ſolcher Stücke wird man aber die Wurmſtiche gewahr. Die Verfälſchung mit der Rhapontik erkennet man, da die Stücke von letzterer Wurzel länglicher und von dunkler gelber, faſt brauner Farbe ſind; die zwar, wenn man ſie durchſchneidet, auch gelb und weiß marmorirt iſt, die aber noch ſtrahlenförmige Zeichnungen zeiget, die von der Mitte nach dem Umkreiſe laufen. Die gummichte und harzige Theile machen in der Rhabarber den größten Beſtandtheil aus, und erſtere ſind weit mehrere als letztere. Das Weiße in dieſer Wurzel, welches zwiſchen den Zähnen das Knirſchen verurſachet, iſt eine mit Zuckerſäure verbundene Kalcherde, und ſoll oft den ſechsten Theil des Gewichts und drüber betragen.

Rhabarbari Monachorum radix. **Mönchs-Rhabarber.** Auch bey dieſer Wurzel iſt man noch nicht einig: ob zu dieſer Wurzel allein Rumex alpinus *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 261.); oder Rumex obtuſifolius *L.* (*Zorn.* icon.

icon. plant. Tab. 23.); oder Rumex Patientia *L.* (*Zorn* icon. plant. Tab. 422. eigentlich die Mutterpflanze ſey: wahrſcheinlich wird dieſe Wurzel wohl von allen erwähnten genommen. Sie ſind ausdaurend, und werden vorzüglich in der Schweiz, Italien und Frankreich auf bergichten Gegenden getroffen, beſonders an Miſtſtellen; ſie werden auch in den Gärten gezogen. Die davon in den Apotheken befindliche Wurzel iſt lang, dicke, wohl bis zur Dicke eines mäſſigen Arms, faſericht, auswendig braun, innwendig gelb mit rothen Adern mehrentheils durchzogen, und hat einen rhabarberähnlichen Geſchmack mit Bitterkeit verbunden, iſt aber mehr zuſammenziehend. Beym Kauen färbt ſie auch den Speichel ſafrangelb. Ihre purgirende Kraft iſt weit ſchwächer, und ſie erregt mehr Ekel als die wahre Rhabarber. Weil ſie in Mönchsklöſtern zuerſt ſtatt der eigentlichen Rhabarber gebraucht worden ſeyn ſoll, hat ſie den Namen Mönchs-Rhabarber erhalten.

Rhapontici radix. **Rhapontikwurzel.** Rheum Rhaponticum *L.* Iſt ausdaurend, und wächſt wild in Thracien an dem Pontiſchen Meere, und Romanien, in dem ſüdlichen Rußland und Sibirien in bergichten Gegenden; wird aber auch hin und wieder in den Gärten gezogen. Die Wurzel iſt länglich, dicke, äſtig, äuſſerlich dunkelbraun, innwendig weiß und gelblich gemaſert, und zeigt, wenn ſie queer durchſchnitten wird, überdies die aus der Mitte nach dem Umkreiſe laufende ſtrahlenförmige Zeichnungen. Der Geruch iſt ſchwach, zwar rhabarberähnlich. Sie knirſcht nicht zwiſchen den Zähnen wie die ächte Rhabarber, und hat zwar auch einen rhabarberähnlichen, aber zuſammenziehenden, bitterlichen, ſchleimichten

ekelhaften Geſchmack. Bey der Trocknung derſelben hat Pallas den Rath gegeben, ſie nicht an freyer Luft zu trocknen, und von den gedörrten Wurzeln erſt die Schaale abzuſchaben, weil ſie ſo behandelt, nicht ſchwammicht würden, und von ihren Kräften verlöhren: auch nicht die Hauptwurzel, ſondern die Nebenäſte dazu zu nehmen.

Rubiae tinctorum radix. **Färberröthe. Krapp.** Rubia tinctorum *L.* Iſt perennirend, und in der Schweiz, in Italien und Frankreich einheimiſch, wo ſie wild wächſt; in Deutſchland wird ſie zur Medicin und Färberey auch häufig mit Fleis gezogen. Die Wurzel iſt kriechend und beſtehet aus Zaſern, welche die Dicke einer Schreibefeder haben, die aus einem kleinen knotigen Stamme entſpringen; ſie iſt durch und durch roth, und hat einen bitterlichen und etwas zuſammenziehenden Geſchmack. Sie darf nicht holzicht, nicht angefreſſen und nicht zerrieben ſeyn, auch keine ſchwärzliche Farbe oder Flecken haben. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 326. *Zorn* icon. plant. Tab. 331.

Salep ſ. Salap ſ. Salab radix. **Salep** u. ſ. w. **Wurzel.** Orchis maſcula *L.* Iſt ausdaurend und wächſt in Aſien in Wäldern und auf Wieſen, auch in verſchiedenen Ländern von Europa. **Murray** u. a. nehmen die Orchis maſcula *L.* als die Mutterpflanze dieſer Wurzel an; **Linnee** ſchreibt ſie der Orchis Morio *L.* zu. Der Name **Salep** ſoll bey den Türken und Perſern eben die Bedeutung haben, die bey uns der Name Orchis hat. In den Morgenländern ſoll man durch die Kultur der Pflanze den **Salep** zu verbeſſern ſuchen: ſie erfordere einen trocknen

trocknen nicht zu fruchtbaren Boden. Murray beſchreibt einen Salep, den er von dem Baron von Aſch aus Rußland, unter dem Namen des wahren Perſiſchen, zugeſchickt erhalten hatte, alſo: Viele Wurzeln ſind auf einem langen weißen Faden, der von Baumwolle zu ſeyn ſcheint, wie die Perlen, angereihet, doch ſo, daß zwiſchen jeder Wurzel ein Zwiſchenraum befindlich iſt. Sie ſind von verſchiedener Größe, denn einige ſind größer als eine Mandel, andere ſind kaum ſo groß, als eine Kaffeebohne; ſie ſind ſtrohfarben; ihre Oberfläche iſt rauh, und hin und wieder voll von flachen Grübchen; ſie ſind halbdurchſichtig und haben die Geſtalt einer vollkommenen Kaffeebohne, oder Mandel; endlich ſind ſie ſchwer und faſt ſo hart wie Horn; Geruch haben ſie faſt gar nicht, aber einen ſchleimichten Geſchmack. Der gepülverte morgenländiſche Salep muß ſich faſt ganz im heißen Waſſer zu einem Schleime auflöſen. Die braunen, welken, die wurmſtichichen und moderigen Wurzeln muß man als verdorben verwerfen. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 457. *Blackwell* Herbar. Tab. 53.

Saponariae radix. **Seifenkrautwurzel.** Saponaria officinalis *L.* Perennirt und wächſt gerne an Stellen, wo alte Gebäude geſtanden haben, an Wegen und Zäunen im fruchtbaren Boden, hin und wieder in Deutſchland, doch mehr im ſüdlichen, wird auch in Gärten gezogen, wo ſie leicht und ſtark wuchert, und wo man die Pflanze öfterer mit der gefüllten und mehr rothen Blume antrift. Die Wurzel iſt cylindriſch, und zwey bis drey Fuß lang, beynahe eines kleinen Fingers dick, gegliedert, am obern Theile äſtig, friſch mit einer rothgelblichen Oberhaut über-

zogen, die im getrockneten Zuſtande hellbraun wird, innwendig iſt die Wurzel weißlich: ſie hat keinen Geruch, ſchmeckt aber ſüßlich, etwas klebricht, und zuletzt bitterlich und herbe. Schlägt man die Abkochung von der Wurzel mit einer Ruthe, ſo ſchäumet ſie wie Seife, und man kann damit wie mit Seifenwaſſer Fettflecken auswaſchen. Dieſer Wurzel werden bisweilen andere untergeſchoben, die nicht dieſe Eigenſchaften haben, und abgeſondert werden müſſen. Am wirkſamſten iſt ſie, wenn ſie im Frühjahre gegraben wird. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 543. *Blackwell* Herbar. Tab. 113. *Zorn* icon. plant. Tab. 136.

Sarsaparillae ſ. Sassaparillae ſ. Sarsae radix. Saſſaparillwurzel. Smilax Sarſaparilla *L.* Iſt ausdaurend, und wächſt vorzüglich in Peru, Mexico und Braſilien. In der Mitte des ſechszehnten Jahrhunderts iſt ſie von den Spaniern nach Europa gebracht worden. Die Wurzeln entſpringen aus einem kleinen, zolldicken Stamm, und verbreiten ſich horizontal gleich unter der Oberfläche der Erde; ſie ſind einige Fuß lang, von der Dicke einer Schreibfeder, auswendig ſehen ſie braun, innwendig aber weiß aus. Sie haben keinen beſondern Geruch und einen mehlichten etwas ſchleimigen Geſchmack. Dieſe Wurzeln werden gemeiniglich, von ihren feinen Wurzelzäſerchen gereiniget, verſendet, und wir erhalten ſie in eine Rundung zuſammengelegt, welche man die runde Saſſaparill (Sassaparilla rotunda) nennet, oder der Länge nach in Bündelchen zuſammengebunden, welche lange Saſſaparill (Sassaparilla longa) heißt. Bey beyden ſind aber immer die beſten, längſten, ſtärkſten und vorzüglich

lich gereinichten Wurzeln nach auſſen zu gelegt, und das Innere beſtehet aus kleinen ſchlechtern Stücken und Abgängen. Sie wird aber auch in Bunden zu uns gebracht, welche man loſe Saſſaparill (Sassaparilla de Honduras) nennt, welches die ganzen Wurzeln oder der dicke Stamm ſind, woraus die kriechenden Wurzeln hervorkommen, nebſt den noch daran befindlichen Faſern, die ohne Ordnung zuſammen gerollt worden. Die runde iſt immer die theuerſte. Die Kennzeichen der guten Wurzel ſind, daß ſie nicht zu dünne, ſondern doch ohngefähr von der Dicke einer Schreibfeder, von auſſen nicht ſchwarz ſondern hellbraun, innwendig weiß, nicht zerreiblich, oder gar wurmſtichicht, ſondern feſt, zähe und biegſam ſey und ſich der Länge nach gut ſpalten laſſe. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 393. *Zorn* icon. plant. Tab. 560.

Scillae ſ. Squillae radix. **Meerzwiebel.** Scilla maritima *L.* Iſt ausdaurend, und wächſt in ſandigen, dem Meere nah liegenden, Gegenden in Portugall, Spanien, Normandie, Sicilien, in dem mitternächtlichen Afrika, und in Syrien wild. In unſere Apotheken wird dieſe Wurzel meiſtentheils aus Spanien und Natolien gebracht. Sie iſt eine Zwiebel, die ſchuppicht, birnförmig, von der Größe einer Fauſt und noch größer iſt, und eine gerade in die Höhe ſtehende Spitze hat. Ihre Schuppen im friſchen Zuſtande ſind fleiſchicht und breit, an den Seiten ſind ſie dünner, nervicht, die wieder von andern ſaftloſen, häutichten, mit Linien durchzogenen Schuppen überzogen, welche ſehr dünne ſind. Aus dem untern Theile der Zwiebel gehen ſehr viele Wurzelfaſern aus, die man nebſt den ſaftloſen Schuppen,

wenn die Zwiebel zum Gebrauche ſoll zubereitet werden, vorher abſchneidet. Die Meerzwiebel läßt ſich wegen ihres ſchleimichten zähen Saftes lange friſch aufbewahren. Statt der ganzen friſchen Zwiebel kommen auch die ſchon getrockneten Schuppen von ihr zu uns in die Apotheken, die länglich, ohngefähr zwey Zoll lang, weißlich, convex, halbdurchſichtig, innwendig glatt und mit Linien durchzogen ſind. Die Zwiebeln ſind entweder von rother oder weißer Farbe, welcher Unterſchied aber blos die äuſſern häutichten Schuppen betrift, da die Zwiebeln auſſerdem innwendig allezeit weiß oder blaßgrün ſind: in der Wirkung ſind die rothen und weißen Zwiebeln ſich wohl gleich, obgleich einige die rothen vor wirkſamer gehalten haben; die rothen ſind aber gemeiniglich größer als die weißen. Die friſche Zwiebel hat einen ſo ſchleimichten Saft, daß man ihn, wenn man ſie mit Waſſer oder Eßig zerſtoßen hat, kaum durchſeigen kann. Dieſer ſchleimichte Saft iſt ſo ſcharf, daß er ein Jucken und Brennen der Haut, ja ſelbſt Blaſen verurſachet, wenn er an derſelben eben nicht allzulange kleben bleibet. Beym Kauen empfindet man auch dieſe Schärfe mit einem ekelhaften bittern Geſchmacke begleitet. Weder die friſche noch trockene Zwiebel hat einen Geruch. Die getrocknete iſt wegen ihres verborgenen Schleims zähe, und läßt ſich ſchwer zu Pulver bringen; ſie hat eine große, unangenehme, lange auf der Zunge bleibende Bitterkeit, doch ohne Zeichen einer auffallenden Schärfe. Die friſche Zwiebel verliehrt durch das Trocknen vier Fünftheile ihres Gewichts, welcher Verluſt blos wäſſerichte Theile zu ſeyn ſcheinen. Das Trocknen der Meerzwiebel geſchiehet am ſicherſten, wenn man entweder die von einander gemachten Schuppen auf einem Siebe ausbreitet, und auf einem warmen

Ofen trocken werden läßt, oder wenn man die Zwiebel in dünne Scheiben der Queer nach zerſchneidet, und der freyen Luft ausſetzt. Das Pulver dieſer Zwiebel darf nur in geringer Menge vorräthig gehalten werden, weil in dieſer Geſtalt ihre Kräfte durch die Länge der Zeit ſehr vermindert werden. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 380.

Scorzonerae radix. **Wilde, niedrige Scorzonerwurzel. Wilde Haferwurzel.** Scorzonera humilis *L.* Iſt ausdaurend, und wächſt auf ſonnenreichen Wieſen, und freyen Waldgegenden. In den Apotheken trift man zweyerley Scorzonerwurzel an, bald hat man ſie von der Scorzonera Hiſpanica *L.*, welche in Spanien wild wächſet, und bey uns in den Gärten gezogen wird (Abbild. davon S. *Zorn* icon. plant. Tab. 405. *Blackwell* Herbar. Tab. 406.) genommen, bald aber auch von der Scorzonera humilis *L.* (Abbild. von dieſer S. *Zorn* icon. plant. Tab. 296.) die bey uns an oben angezogenen Orten zu finden iſt. Die Wurzel der letztern Art zieht **Linnee** zum mediciniſchen Gebrauche vor. Die Wurzel der erſten Art, nämlich der Spaniſchen, iſt lang, daumendick, und hat unter einem ſchwarzen Oberhäutchen ein weißes Fleiſch, das von wäßrichtem, ſüßlichmildem Geſchmacke iſt: ſchneidet man ſie queer durch, ſo ſiehet man den Rand noch weißer als den innern Theil, dieſer Rand vorzüglich enthält im friſchen Zuſtande einen Milchſaft, und läuft an der Luft bald orangegelb an, welche Farbe auch die von der ſchwärzlichen Oberhaut entblößten und getrockneten Wurzeln bekommen. Die Wurzel der letztern Art aber, nämlich der Scorzonera humilis *L.*, iſt auch lang, fingerdick, holzichter, ringelförmig, von bitter-

lichem Geſchmacke, und hat auch einen milchartigen Saſt. Muß im Frühjahre geſammelt werden.

Scrophulariae nodosae radix. Kropf- oder Braunwurzel. Scrophularia nodoſa *L.* Sie iſt ausdaurend, und wächſt an ſchattichten Orten und an den Zäunen. Dieſe Wurzel iſt knollig, und beſteht aus aufeinander gehäuften Knoten, die ungleich ſind und einige Zaſern haben; ſie iſt weißlich; hat einen unangenehmen Geruch, und zuerſt einen etwas ſcharfen und darauf bitterlichen Geſchmack. Wenn man die friſche Wurzel aufſchneidet, ſo läuft die Stelle bald etwas röthlich an. Muß auch im Frühjahre geſammelt werden. Getrocknet verliehrt ſie etwas vom Geruche und Geſchmacke. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 28. *Blackwell* Herbar. Tab. 87.

Serpentariae Virginianae radix. Virginiſche Schlangenwurzel. Ariſtolochia Serpentaria *L.* Iſt ausdaurend und in Virginien und Penſylvanien einheimiſch. Die Wurzel beſtehet aus einer Menge von dünnen und durcheinander geflochtenen Faſern, die aus einem kleinen Wurzelkopfe hervor kommen, und einige Zolle lang ſind. Oefters findet man, daß an dieſem Wurzelkopfe auch noch Blätterchen anſitzen. Von auſſen ſind die Wurzeln bräunlich, ins Grüne ſchielend, innwendig weißgelblich. Sie haben einen gewürzhaften ſtarken Geruch, der dem Gemiſche aus Kampher und Baldrian ähnlich iſt; der Geſchmack davon iſt ſtechend und bitterlich. Durchs Kochen werden eigentlich ihre flüchtigen wirkſame Theile verjagt; in einem wäßrigen oder weinigen Aufguße aber bleiben ſolche enthalten. Man darf ſie auch nicht lange in Pulverform aufbehalten, ſonſt verliehren

ſie

ſie viel von ihren Kräften. Bisweilen ſollen Gewinnſüchtige unter dieſe Wurzel die Virginiſche Haſelwurzel (Aſarum virginicum *L.*) untermiſchen, welche leztere aber leicht durch ihre ſchwarze Farbe unterſchieden werden kann.

Spigeliae Marylandicae radix. Maryländiſche Spigelienwurzel. Spigelia Marylandica *L.* Iſt ausdaurend, und wächſt im ſüdlichen Carolina auf fettem Boden. In den Apotheken hat man der Pflanze noch keinen eignen Namen gegeben, daher auch die Wurzel davon unter dem ſyſtematiſchen derſelben auch aufgeführt worden. Wo ſie wächſt, wird ſie Indian Pink genennt. Die Wurzel läuft horizontal, iſt einfach, ungleich, und hat viele lange Zaſern. Man unterſcheidet ſie von der Spigelia anthelmia *L.* davon *Zorn* icon. plant. Tab. 469. eine Abbildung geliefert.

Taraxaci, Dentis leonis radix. Löwenzahnwurzel. Pfaffenröhrchenwurzel. Butterblumenwurzel. Leontodon Taraxacum *L.* Perennirt, und wächſt bey uns überall auf Raſenplätzen häufig. Die Wurzel iſt ſpindelförmig, ſpannlang, zaſericht, fingerdick, bisweilen iſt ſie äſtig, und dieſe Wurzeläſte ſind dünner, und nicht ſo lang; äuſſerlich iſt ſie mit einer dunkelbraunen Haut überzogen, innerhalb weißlich: die ganze Pflanze, alſo auch die Wurzel enthält ſehr viel milchichten Saft, und iſt von bitterlichem Geſchmacke. Der aus der ganzen Pflanze ſammt der Wurzel in friſchem Zuſtande ausgepreßte Saft iſt ohnſtreitig von der ſtärkſten Wirkſamkeit. Abbild. S. *Flor.* Dan. Tab. 574. *Blackwell* Herb. Tab. 1. *Zorn* icon. plant. Tab. 69.

Tormentillae radix. Tormentillwurzel, Ruhr- oder Blutwurzel. Tormentilla erecta *L.* Iſt ausdaurend, und wächſt auf trocknen Wieſen und Weiden. Die Hauptwurzel iſt kurz, knotig-knollig, gebogen, fingerdick, welche viele lange, ſteife Faſern ausſchießt; auſſerhalb ſind ſie von rothbrauner, inwendig von blaßröthlicher Farbe. Die Wurzelſtämme wachſen dicht neben- und ineinander, daß daraus ein unförmiger Körper entſteht, den man von einander brechen muß. Der Geſchmack davon iſt herbe und ſehr zuſammenziehend, ſie iſt aber ohne Geruch. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 589. *Blackwell* Herb. Tab. 445. *Zorn* icon. plant. Tab. 358.

Valerianae sylvestris ſ. minoris radix. Kleinere Baldrianswurzel. Valeriana officinalis *L.* Von dieſer Pflanzenart giebts zwey Spielarten: die eine mit ſchmälern Blättern, die in bergichten, ſteinichten und trockenen Gegenden wächſt; die andere mit breitern glänzenden Blättern, die an feuchten Orten und Gräben getroffen wird. Die Wurzel der erſten Spielart mit ſchmälern Blättern ſollte allemal zum Arzneygebrauch genommen werden, da ſie weſentliche Vorzüge beſitzt. Sie iſt ausdaurend, und wächſt in Deutſchland auch hin und wieder häufig wild. Die Wurzel ſchießt von allen Seiten aus ihrem Hauptſtamme, der kurz und länglicht iſt, viele lange Zaſern aus, die die Dicke eines Rabenkiels haben, die ſich ausbreiten und zähe ſind; die getrocknete Wurzeln haben äuſſerlich eine dunkelbraune Farbe, welche ins Olivenfarbige ſchielt, innwendig ſind ſie weißlich, und wenn man ſie zerbricht, ſo zeigt ſich um den Kern herum ein bleicher oder grünlichter Kreis. Der Geſchmack derſelben iſt gewürzhaft ſcharf, und zuletzt bitterlich

etwas

etwas zuſammenziehend; der Geruch eigener Art, etwas camphricht, penetrant und etwas widrig. Man muß aber blos die wirklichen Wurzelzaſern nehmen, und nicht die Wurzelzweige, die ins Blatt treiben wollen, die ſich bisweilen darunter mit finden laſſen, und unter jene miſchen, ſondern ſolche gleich abſondern. Im Frühjahre, ehe die Wurzel den Stengel treibet, muß ſie eingeſammelt werden. Man darf ſie nicht zur Reinigung im Waſſer abſpühlen, ſondern muß die anklebende Erde und Schmutz lieber abklopfen und abwiſchen, und dann an einem trockenen, ſchattichten Orte im bloßen Luftzuge trocknen. Die getrocknete Wurzel wird dann in einem gut verſchloßenen Gefäße aufbewahrt. Das Pulver davon macht man nicht in großer Menge vorräthig, und dieſes läßt ſich auch am beſten in einem verſtopften Glaſe oder in einer trockenen Schweins- oder Rinder-Blaſe aufbehalten; denn wegen der Flüchtigkeit verliehrt es ſonſt viel von ſeiner Kraft. Die Katzen finden ſich gern bey dieſer Wurzel ein, vor welche man ſolche beym Abtrocknen zu verwahren hat: von auf die Wurzel gelaſſenem Katzenurin bekommen ſie dann einen moſchusähnlichen Geruch, und die ſo riechen, muß man entfernen. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 570. *Blackwell* Herb. Tab. 271. *Zorn* icon. pl. Tab. 117. auch Hills Abhandlung von der Baldrianwurzel ꝛc. beygefügte Kpfrt.

Vincetoxici, Hirundinariae radix, **Schwalbenwurzel.** Aſclepias Vincetoxicum *L.* Sie iſt perennirend und wächſt in ſandichten, bergichten Gegenden. Aus einer länglichen, rundlichen Hauptwurzel, die friſch röthlich iſt und etwas ſchief in die Erde wegläuft, entſtehen viele, weißliche, dünne, lange

lange Zaſern, in verſchiedentliche Richtungen gebogen. Da mehrere Wurzelſtämme dicht aneinander wachſen, ſo ſcheinen viele Wurzeln nur eine zu ſeyn, die dann aus lauter langen, weißlichen Zaſern beſtehet, welche ein durcheinander geflochtenes Anſehen hat. So lange die Wurzel friſch iſt, hat ſie einen ſtarken, widerlichen Geruch, faſt wie die Haſelwurzel oder wilder Baldrian, der aber durchs Trocknen faſt ganz verlohren geht; ihr Geſchmack iſt anfänglich ſüßlich, und darnach bitterlich und etwas ſcharf. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 96. *Zorn* icon. plant. Tab. 265.

ZEDOARIAE radix. **Zittwerwurzel.** Zur Mutterpflanze dieſer Wurzel beſtimmt **Linnee** die Kaempferia rotunda *L.*; **Bergius** aber nach einem ſicher aus Cochinchina erhaltenem Exemplar das Amomum Zedoaria, ſcapo nudo, ſpica laxa truncata. Iſt ausdaurend und wächſt in Oſtindien. Die Zittwerwurzel findet man in den Apotheken von zweyerley Geſtalt, ſowohl in langen Stücken, die wohl einige Zoll lang ſind, und welche ZEDOARIA LONGA heißt, als auch in ohngefähr zolllangen rundlichen Knollen, und welche ZEDOARIA ROTUNDA genennt wird; beyde kommen aber von einer und der nämlichen Pflanze, deren Wurzel theils aus runden Knollen, theils aus langen und dicken Fortſätzen, die aus jenen entſpringen, beſtehet. Indeſſen ſind die längern Stücken itzo mehr im Gebrauche. Dieſe lange Zittwerwurzel beſtehet aus krummen, runzlichten, eckichten, zuweilen mit runden Erhabenheiten bezeichneten, zuſammengedrückten Stücken, die meiſtens einige Zoll lang und ohngefähr ſo dick wie ein kleiner Finger, dicht und feſt, äuſſerlich weißgrau, innwendig aber etwas

dunkler

dunkler gefärbt ſind. An dem einen Ende ſind ſie wie mit einem Meſſer überzwerch, oder ſchief abgeſchnitten, am andern endigen ſie ſich in eine ſtumpfe Spitze. Es giebt auch Stücke, die dicker, und der Länge nach durchſchnitten ſind. Die runden Stücken mögen der obere, ſo wie die langen der untere Theil der Wurzel ſeyn; ſie ſind etwa einen Zoll lang, auf ihrer Oberfläche etwas rauh, und einige endigen ſich in eine Spitze. Ihr Geruch, beſonders der langen, iſt kampherartig, der Geſchmack gewürzhaft ſcharf, bitterlich, der lange eine brennende, nach Kampher ſchmeckende Empfindung im Munde zurücke läßt. Wir erhalten dieſe Wurzel gewöhnlich durch die Holländer aus Malabar, und Zeylon. Man ſoll diejenigen auswählen, welche ſchwer, voll, lieblichen Geruchs, feſt, zähe, wenig faſericht, innerlich dunkelfarbig und ohne Wurmſtiche ſind. **Murray** erwähnt noch eines kleinen Stücks Wurzel, das er von dem Baron **von Aſch**, welches der forſchend reiſende rühmlichſt bekannte **Reineggs** aus Indien unter dem Namen der wahren Zittwerwurzel mitgebracht hatte, das zwar wie die Zittwerwurzel geſtaltet, äuſſerlich aber dunkelbraun und mit ſchwarzen Flecken, und innwendig bläſſer, mit ſchwärzlichen Kreiſen gezeichnet war; es war nicht ſo dicht, ſchmeckte bitterer, aber weniger heiß und roch faſt gar nicht. Hierauf iſt aber wohl nicht zu bauen, da keine genau angeſtellte botaniſche Unterſuchung mit dabey angegeben worden iſt: es bleibt immer der Verdacht, ob dieſes Stückgen nicht einer Verderbnis ausgeſetzt geweſen iſt. Von der Kaempferia rotunda *L.* S. Abbild. *Blackwell.* Herb. Tab. 399.

Zingiberis albi radix. **Weiſſer Ingwer, oder Ingber.** Amomum Zingiber *L.* Iſt eine aus-

ausdaurende Wurzel, und wächſt gerne an feuchten Orten wild in Oſtindien, ferner auf der Inſel Madagaskar, Guinea und in andern weſtlichen Ländern von Afrika. Aus Oſtindien wurde ſie durch **Franciſcus de Mendoza** nach Amerika und zwar Neuſpanien gebracht, von da nach mehrern weſtlichen Inſeln, unter welchen ſie itzo vorzüglich auf den Antillen häufig gebauet wird, ſo auch auf der Inſel Cajenne und in Guiana. Die mit Fleiß gebaute Ingwerwurzel iſt blos brauchbar. Der Ingwer wird entweder durch den Saamen, oder welches gebräuchlicher iſt, durch Stückchen von der Wurzel fortgepflanzet. Geſchieht dies im März und April, ſo ſteht im September die Pflanze in vollem Flor, und im Dezember ſterben die Stengel ab. Im Januar müſſen nun die Wurzeln ausgegraben werden: denn bleiben ſie länger in der Erde liegen, ſo würden ſie faſericht und holzicht werden. Die ausgegrabene Wurzel wird in kleinere Stücke zertheilet. Die friſche Wurzel iſt ſehr weich, knollicht, und beſtehet aus mehrern mit einander verbundenen Aeſten, ſo, daß ſie zuweilen faſt handförmig ausſiehet; ſie iſt etwas glatt, knoticht oder geringelt, äuſſerlich aſchfarben, oder, wenn ſie jung iſt, weiß, auch wohl röthlich; ihr Fleiſch iſt nach Verſchiedenheit des Alters bald zärter und grünlich, bald holziger und faſeriger, und ſchießt viele weißliche Zaſern aus. Bevor ſie ausgetrocknet werden, werden ſie von allen Anhängſeln gereiniget; das geſchiehet aber auf zwiefache Art, wovon auch die verſchiedene Beywörter, womit man den Ingwer nach ſeiner farbigen Beſchaffenheit belegt hat, entſtanden ſind. Wird jede Wurzel einzeln gereiniget, gewaſchen und abgeſchabt, dann an der Sonne oder freyen Luft getrocknet, ſo wird ſie weiß oder ſtrohfarben, daher die Benennung der **weiße**

Ingwer

Ingwer (Zingiber album); werden aber die Wurzeln um ſie mit weniger Mühe zu reinigen in Körben im kochendheißen Waſſer abgebrühet und abgewaſchen, ſo erhalten ſie eine mehr braune als ſchwarze Farbe, die ſie auch innwendig durchdringet, und durch welches Verfahren ein Theil ihrer Gewürzhaftigkeit verlohren geht, daher der **braune**, oder ſogenannter **ſchwarze** oder **gemeine Ingwer** (Zingiber nigrum ſ. vulgare), der wenigſtens zum Arzneygebrauche nicht ſollte genommen werden. Die getrocknete Ingwerwurzel, wie wir ſie erhalten, beſtehet aus ohngefähr zwey Zoll langen, etwas lappichten, knolichten, dichten und flachen Stücken. Der Geſchmack dieſer Wurzel iſt ſehr ſcharf, gewürzhaft, und gleichſam brennend, der Geruch iſt angenehm gewürzhaft. Dieſe Wurzel hat ſowohl friſch als getrocknet eine beträchtliche Schärfe, ja auch ſelbſt die Wurzel von der in Europa in Treibhäuſern gezogenen Pflanze hat dieſe Schärfe. Ob ſie aber gleich ſo ſcharf iſt, ſo wird ſie doch auch von Würmern angenaget. Ueberhaupt muß man der trocknen, ſchweren, ſtark riechenden und recht brennendſchmeckenden Wurzel den Vorzug geben. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 401.

Allgemeine Regeln die Wurzeln betreffend.

1) Die Einſammlung der Wurzeln richtet ſich nach Verſchiedenheit der Dauer und eigenen Beſchaffenheit derſelben. Wurzeln die nur ein Jahr dauern, werden vornehmlich im Herbſte deſſelben Jahres ausgegraben; die zweyjährigen und perennirenden aber, müſſen im Anfange des zweyten Frühjahrs, oder im ſpäten Herbſte, aus der Erde genommen werden. Der Sommer iſt zur Einſammlung der Wurzeln nicht ſchicklich, die kräftigen Säfte derſelben ſind zu dieſer Zeit in dem Stamme und übrigen Theilen zu ſehr vertheilet,

theilet. Wurzeln, die leicht holzicht werden, wenn ſie an ſich dieſe Beſchaffenheit nicht haben, müſſen daher gegraben werden, ehe ſie darzu kommen. Einige müſſen mehrere Jahre in der Erde bleiben, ehe ſie recht kräftig werden können, z. B. die Rhabarberwurzel, daher die rechte Zeit abzuwarten. Bey den mehreſten iſt auch die ſchickliche Zeit zur Einſammlung ſchon angegeben worden.

2) Das Reinigen und das Trocknen der Wurzeln muß mit Behutſamkeit vorgenommen werden. Die von den ausgegrabenen Wurzeln, welche von den Würmern angenagt, holzig, ohne Saft ſind, oder wohl gar faule Flecke haben, werden als unbrauchbare gleich abgeſondert: die unſchadhaften werden dann mit kaltem Waſſer abgewaſchen, ohne ſie doch lange in demſelben weichen zu laſſen; von einigen wird die Oberhaut abgeſchabt, die kleinen Wurzeln und Wurzelfaſern, wenn ſie eigends nicht nothwendig, als auch wirkſame Theile, erfordert werden, werden abgeſchnitten, und die zu trocknende Wurzeln nochmals im Waſſer abgeſpühlt. Die Wurzeln, die flüchtige und gewürzhafte Beſtandtheile haben, ſucht man auch beym Trocknen durch Schütteln und Klopfen und Abwiſchen von den erdigten Unreinigkeiten zu befreyen. Die langen und dicken Wurzeln werden der Länge nach geſpalten, die runden und knollichten aber in runde Scheiben zerſchnitten, dann auf Fäden gezogen oder auseinander geſtreuet, der freyen Luft zum Trocknen ausgeſetzt. Bey einigen Wurzeln, die zu viel Feuchtigkeit beſitzen, und alſo blos an der Luft ſchwer trocknen würden, iſt es beſſer, das Trocknen derſelben an einer mäßigen Ofenwärme zu beſchleunigen.

3) Das Aufbewahren der getrockneten Wurzeln ſollte allemal an trocknen Orten beobachtet werden: nur einige, die man friſch zu erhalten ſucht, z. B. der Meerrettig, die Aronswurzel u. ſ. w. werden im Sande im Keller aufbehalten. Diejenigen, ſo flüchtige Beſtandtheile haben, muß man allezeit in zugebundenen Büchſen oder Gläſern aufbewahren. Von den einheimiſchen ſollten

ten ſowohl die vielſaftigen als ſehrſchleimichten, als auch die, ſo flüchtige Beſtandtheile haben, alle Jahre aufs neue friſch angeſchaft werden. Und zuletzt ſey es nochmals geſagt, daß nie modericht gewordene, oder von Würmern zernagte Wurzeln zum Arzneygebrauch verwendet werden.

3) Hölzer (Ligna). Rinden (Cortices). Stengel oder Zweige (Stipites).

Aloes ſ. Agallochi veri lignum. Aloe-Holtz auch Paradiesholz. Der Baum, von dem dies harzige Holz geſammelt und zum theuren Verkauf gebracht wird, iſt eigentlich noch nicht gewiß bekannt; ſoviel weis man, daß es auf Malacca, Cambodia, in Siam und andern Ländern von Indien angetroffen wird, und daß diejenigen, die es ſuchen und ſammeln, in die Wälder gehen, die älteſten, am meiſten zerfreſſenen und umgefallenen Bäume von einander ſpalten, und die Stücke, welche Harz enthalten, herausſchneiden. Wahrſcheinlich iſt es, daß es von verſchiedenen Bäumen, die durchs Alter, wie unſere Fichten, ein dergleichen Harz im Stamme abſetzen, gewonnen werde. Man hält dasjenige für das beſte, welches ſchwärzlich iſt, aſchgraue Adern hat und viel Harz enthält. Auch ein ſehr ſicheres Kennzeichen von der Güte dieſes Holzes iſt, daß es, wenn es angezündet wird, viel Feuchtigkeiten ausſchwitze. Noch ein anderes Kennzeichen iſt, daß das Holz, wenn man es ſtark auf Glaß reibt, einen harzigen Fleck zurücklaſſen müße, welcher ſich weder mit Waſſer, Speichel, oder ausgepreßtem Oele, noch auch mit Lauge, ſondern allein mit Weingeiſt abwaſchen laſſe. Dies Holz auf glühende Kohlen geworfen giebt einen höchſt angeneh-

men Geruch von ſich. Der Geſchmack des Holzes iſt harzig und etwas bitterlich, doch hat Murray das Harz ſelbſt nicht bitter gefunden. Es mag alſo nicht ſowohl wegen ſelner Bitterkeit den Namen von Aloe bekommen haben als vielmehr wegen der Farbe, worinn es mit der ſuccotriniſchen Aloe überein kommt. Das auserleſendſte Aloe-Holz wird auch Calambac-Holz genennet, das aus lauter Harz zu beſtehen ſcheinet, welches aber wegen ſeines auſſerordentlich hohen Preiſſes ſelten nach Europa kommt. Man rechnete daher eine Portion Calambac-Holz unter die köſtlichſten Geſchencke, welche der König Ludwig der XIV. von Frankreich von dem Könige von Siam empfieng. Man ſchäzt es dem Golde gleich; uud bezahlt es in China mit zwey- ja dreymal ſo viel Silber. Die leichtern, wenig harzigten und hellergefärbten Stücke pflegt man Aſpalath-Holz (Lignum Aspalathi) zu nenenn.

Angusturae cortex. **Angusturarinde.** Von andern cortex Augustinus. Es iſt noch ungewiß, von welchem Baume dieſe Rinde ſey: bald nimmt man die Magnolia glauca *L.* bald Brucea dyſenterica, bald wieder Brucea ferruginea dafür an; dem ſey nun wie ihm wolle, ſo weis man doch vor der Hand ſo viel, daß dieſe Rinde von Anguſtura, welches in Süd-Amerika liegt, und woher die Spanier ſie nach der Dreyfaltigkeits-Inſel gebracht haben, herkomme. Es iſt ein ganz neues Arzneymittel, und erſt ſeit 1788 bekannt. Wir erhalten dieſe Rinde in gebogenen Stücken, deren Durchmeſſer oder Breite ohngefähr anderthalb Zoll oder auch weniger, deren Länge mehrere wohl bis zu ſechs Zoll, und deren Dicke eine Linie und mehr beträgt: ſie hat eine weißliche ungleiche Oberhaut, und eine gelbbraune, dichte, feſte

Subſtanz, welche auf dem Bruche glänzend und harzicht iſt. Das Pulver davon ähnelt dem Rhabarberpulver in der Farbe. Sie hat einen nicht unangenehmen bittern etwas gewürzhaften Geſchmack, der auf der Zunge eine Empfindung von Wärme zurücke läßt, und einen ſchwachgewürzhaften Geruch; im friſchen Zuſtande derſelben ſoll beydes etwas widrig ſeyn. Sie läßt ſich leicht zum Pulver bringen, man darf ſie daher nicht in einem Mörſel ohne Decke zu Pulver ſtoßen, damit nicht das feinere davon verflieget.

Aurantiorum cortices. **Pomeranzenſchalen.** Dieſes ſind die getrockneten Schalen von den Früchten, Pomeranzenäpfeln (Mala ſ. Poma aurantia) des **Pomeranzenbaums** (Citrus Aurantium *L.* Dieſer immer grünende Baum iſt in den wärmern, beſonders Morgenländern, einheimiſch, wird auch im mittäglichen Europa gezogen, und bey uns in den Gärten gepfleget. Auf der amerikaniſchen Inſel Curaſſao ſoll man die wohlriechendſten Früchte ziehen. Die Schale der Pomeranzen beſtehet aus zwey Subſtanzen, nämlich die innere Fläche aus einem mehr oder weniger dicken, weißen, ſchwammichten, unkräftigen Marke, die äuſſere Fläche aber aus einer dichten im friſchen Zuſtande rothgelben, getrocknet aber dunkelgelben Rinde, die ungleich iſt, und ſehr viel kleine Löcher hat. Hat man das weiße, ſchwammichte Mark von der Schale abgeſchälet, wie es vor dem Arzneygebrauche derſelben doch ſeyn ſollte, ſo wird dann der übrigbleibende gelbe rindichte Theil das **Gelbe der Pomeranzenſchalen** (Flavedo Aurantiorum) genennet. Im friſchen Zuſtande enthält der äuſſere, gelbe, rindichte Theil der Pomeranzenſchale eine große Menge eyrun-

der Saftbläschen, die voll von einem weſentlichen Oele ſind, das, wenn die Schale im Bogen mit den Fingern gepreßt wird, als ein feiner Regen hervorſpritzet. Die äuſſere Schale hat einen angenehm bittern und gewürzhaften Geſchmack, und einen angenehm duftenden, erquickenden Geruch. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 349. *Zorn* icon. plant. Tab. 495.

Campechense ſ. Campescanum ſ. Campechianum lignum. **Kampecheholz. Blutholz. Blauholz.** Der Baum, von welchem dies Holz genommen wird, Haematoxylon compechianum *L.*, wächſt in den wärmern Amerika, beſonders an dem Meerbuſen Kampeche im Königreiche Mexico, wild; er kömmt aber auch auf Domingo, Jamaika und andern dieſen benachbarten Inſeln, gut fort. Dieſes Holz iſt dicht, feſt und ſchwer, und hat eine dunkelrothe Farbe. Der Geſchmack davon iſt ziemlich zuſammenziehend und ſüßlich, und zuletzt bitterlich, welchen auch das wäßriche ſowohl als das geiſtige Extrakt aus demſelben haben. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 493.

Canellae albae cortex. **Weißer Zimmt. Weiße Zimmtrinde.** Canella alba *L.* Dieſer Baum wächſt auf Jamaika und andern weſtindiſchen Inſeln wild, und erreicht eine Höhe bis 30. Fuß, und eine Dicke von 5 bis 6. Zoll im Durchmeſſer. Alle ſeine Theile ſind gewürzhaft. Die Rinde von dieſem Baume erhalten wir in röhrichten Stücken, deren Durchmeſſer meiſtens ohngefähr drey Viertel Zoll beträgt, welche ohnſtreitig die Rinde von Zweigen iſt; es finden ſich aber auch flachere und dickere Stücke darun-

darunter, die wahrſcheinlich vom Stamme abgeſchält ſind. Dieſe Rinde iſt von der Winter'srinde ganz verſchieden, ſo wie auch die Bäume derſelben, ob einige gleich ſie verwechſelt oder vor eins gehalten haben. Wir erhalten meiſtentheils nur die innere Rinde, die zwar dicht doch leicht zerbrechlich iſt, auswendig weißgelb und mit röthlichen Querſtrichen verſehen iſt; die innere Oberfläche iſt weiß und glänzend; die äuſſere rauhe Oberrinde iſt gemeiniglich abgenommen. Sie hat einen ſcharfen, gewürzhaften, den Gewürznelken ähnlichen Geſchmack, der wenig bitterlich iſt. Für ſich im Ganzen riecht ſie eben nicht ſtark, wenn ſie aber zerſtoßen oder gekocht wird, giebt ſie einen angenehmen, ſtarken, gewürzhaften Geruch von ſich. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 206.

CASCARILLAE ſ. CHACARILLAE ſ. ELEUTHERIAE cortex. **Caſcarillrinde. Schacarill.** Craton Caſcarilla *L.* Dieſer Strauch, von dem die Caſcarillrinde, wie itzo noch die mehreſten glauben, genommen wird, wächſt in Jamaica, Florida, und auf den Bahamiſchen Inſeln. Die Rinde erhalten wir in röhrichten aufgerollten Stücken, die einige Zoll lang ſind, und einen halben bis ganzen Zoll im Durchmeſſer halten, ſie ſind feſt, ſchwer, ohngefähr eine halbe Linie auch wohl mehr dicke, auf dem Bruche egal, dunkelbraun, und die gute Sorte etwas glänzend. Aeuſſerlich iſt ſie mit einer dünnen weißgrauen, runzlichten Oberrinde überzogen, die mit Querſtrichen bezeichnet, und hin und wieder mit Mooſe beſetzt iſt; ſchabt man dieſe ab, ſo erſcheint eine hellbraune Farbe der eigentlichen Rinde, die in ihrer innern Subſtanz und auf der innern Oberfläche roſtfarben oder dunkelbraun iſt. Kauet man dieſe Rinde, ſo empfindet

man gar bald einen bittern, gewürzhaften Geſchmack, der den ganzen Mund mit einer Wärme einnimmt, und ziemlich lange anhaltend bleibt. Der Geruch, den ſie von ſelbſt von ſich verbreitet, iſt zwar gewürzhaft aber ſchwach; zündet man ſie hingegen an, oder wirft ſie auf glühende Kohlen, ſo iſt er ſtärker und moſchusartig. Wenn dieſe Rinde gut iſt, enthält ſie viele harzige Theile: die alſo die auf dem Bruche etwas glänzend iſt, muß man auswählen. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 578. *Zorn* icon. plant. Tab. 595.

Cassiae ligneae ſ. Xylocassiae cortex **Mutterzimmt. Caſſienrinde.** Der Baum, von welchem dieſe Rinde ſeyn ſoll, wird von **Linnee, Murray** u. a. Laurus Caſſia *L.* (Abbild. davon S. *Blackwell* Herb. Tab. 391. *Zorn* icon. plant. Tab. 340.) angegeben; andere aber als **Bergius**, und **Hagen** nehmen dafür Laurus Malabatrum Burmanni an. Dieſe Rinde, welches nur die innere Rinde iſt, nähert ſich dem äuſſern Anſehen, dem Geruch und Geſchmacke nach, dem wahren Zimmt ſehr. Sie iſt ohngefähr einen Zoll breit und eine Linie dick, bald platt, bald zuſammengerollt. Ihr Geſchmack und Geruch iſt aber weit ſchwächer, als der vom Zimmt, und ſie unterſcheidet ſich von ihm weſentlich, theils durch ihren glatten Bruch, theils und hauptſächlich durch den vielen Schleim, den ſie beym Kauen und Kochen giebt; denn das Waſſer, welches man auf dieſe gepülverte Rinde aufgießt, oder womit man dieſelbe kocht, wird beym erkalten faſt ſo zähe als eine Gallerte. Sie enthält ſehr wenig oder faſt gar kein ätheriſches Oel, daher ſie gar nicht erhitzend iſt. Im Handel wird ſie zuweilen auf eine betrügeriſche Weiſe

dem

dem wahren Zimmt zugemiſcht; durch den ſchleimichten Beſtandtheil wird ſie aber deutlich und gewiß erkannt. Der Baum Laurus Caſſia *L.* wächſt in Sumatra, Java, Malabar, Martinik, auch in Zeylon: Laurus Malabatrum Burm. ſoll in Oſtindien, vornämlich in Malabar einheimiſch ſeyn.

Chinae ſ. Chinaechinae ſ. Kinkinae cort. auch Peruvianus ſ. Febrifugus cortex. Chinarinde. Fieberrinde. Peruvianiſche Rinde. Cinchona officinalis *L.* Dieſer Baum wächſt von beträchtlicher Höhe und Dicke vorzüglich in dem Königreich Peru, nahe bey der Stadt Loja oder Loxa, auf den Bergen. Er wächſt einzeln zwiſchen andern Bäumen. Dieſe ſehr heilſame Rinde hiervon wurde den Europäern durch die Gräfin del Cinchon bekannt, der Gemahlin des Vicekönigs von Peru, welche damit von einem hartnäckigen Wechſelfieber im Jahre 1638. befreyet wurde. Darauf theilte ſie dieſelbe ſelbſt aus, wodurch ſie anfieng unter dem Namen der Gräfin Pulver berühmt zu werden, nachdem ſie aber dieſe Austheilung den Jeſuiten überlaſſen hatte, wurde das Pulver Jeſuitenpulver benannt. Da nachher von den Jeſuiten zu Lima durch die Bemühung des oberſten Vorſtehers derſelben dem Cardinal Lugo eine Quantität von dieſem Pulver nach Rom überſchickt worden, erhielt es den Namen Cardinalspulver. Ehe dieſes Mittel feſten Credit bekam, war es bald berühmt, bald wieder verabſcheuet. Um das Jahr 1679. brachte es der engländiſche Empiriker Robert Talbot als ein fieberſtillendes Mittel wieder in Anſehen. Ludwig der XIV kaufte ihm das Geheimnis mit dieſem Mittel um einen anſehnlichen Preiß mit königlicher Freygebigkeit ab, und ließ es allgemein bekannt machen. Dieſe

Rinde wird mit einem Meſſer, vom Monat September an, bis zum November, in welcher Zeit es einzig und allein auf den Bergen, wo der Baum wächſet, nicht regnet, abgeſchälet, welches man ſo lange fortſetzet, bis der Baum keine Rinde mehr hat; an der freyen Luft wird ſie ſorgfältig getrocknet. Sie wird in großen Ballen, worinne grobe, mittlere und feine Rinde durcheinander gemiſcht ſind, verſendet, die hernach in England und Holland ſortirt werden. Dieſe Rinde wird betrügeriſch ſehr verfälſcht: man muß daher ſie genau kennen lernen. Die gute uud brauchbare Rinde beſtehet aus dünnen und feingerollten Stücken, die von auſſen rauh, braun oder ſchwärzlich, etwas weißgrau beſprengt, und hin und wieder mit etwas weißlichen Mooſe beſetzt ſind, innwendig aber zimmtfarbig oder gelbroth ausſehen, und feſt und glatt seyn müßen. Sie darf nicht faſericht oder pulverhaft brechen, und muß auf dem Bruche glatt ſeyn und etwas glänzen. Wenn auch dickere Stücke auf dem Bruche ſich wie die dünnſchaligen verhalten, ſo ſind ſie auch beyzubehalten. Der Geſchmack muß bitterlich, nur etwas zuſammenziehend, und balſamiſch, und der Geruch etwas dumpſig und gewürzhaft ſeyn. Das wäßrige Decoct von der guten und brauchbaren Rinde bleibt, ſo lange es warm iſt, röthlich; wenn es aber kalt worden, und ein harziger Bodenſatz darinne niedergefallen iſt, bekommt es eine bleiche Farbe. Die ſehr bittere, nicht zuſammengerollte, dicke, innerhalb weiße oder graue, zerfreſſene, modrige, beym Kauen geſchmackloſe oder ſchleimichte Rinden ſind ſchlecht und taugen nichts. Abbild. eines blühenden Zweiges S. *Zorn* icon. plant. Tab. 292.

Chinae Caribaeae ſ. Jamaicensis cortex. **Caraibiſche oder Jamaikaniſche China-**

oder

oder Fieberrinde. Cinchona Caribaea *L.* Dieſer Baum wächſt auf den Caraibiſchen Inſeln, namentlich in Jamaika, auch in Havana und Domingo. Er wird wohl bis 40. Fuß hoch, aber nach Verhältnis der Höhe nicht ſehr dicke. Die Rinde iſt nach den verſchiedenen Theilen des Baumes, von welchen ſie genommen wird, in der Breite und Dicke auch verſchieden. Aeuſſerlich iſt ſie rauh und grau, innwendig dunckelbraun: ſie riecht etwas gewürzhaft, und ſchmeckt anfangs ſüßlich, hinterher ſcharf und bitter. Sie bewirkt Erbrechen und Laxiren, obgleich einige behaupten, daß ſie die Kraft dieſes hervorzubringen durchs Trocknen verliehre. Mehrere Verſuche müſſen ſie zuverläßiger erproben; ſie mag es wohl verdienen. Abbild. eines blühenden Zweiges von Jacquin, S. Dreyhundert auserleſene Amerikaniſche Gewächſe ꝛc. Nürnberg, 1785. 8. Tab. 33.

Chinae rubrae ſ. Peruvianus ruber cortex. Rothe oder Spaniſche Chinarinde. Der Baum, von welchem dieſe Chinarinde gewonnen wird, iſt eigentlich noch nicht bekannt, obgleich einige glauben wollen, ſie werde ebenfalls von Cinchona officinal. *L.* genommen. In einiger Rückſicht iſt die rothe Chinarinde von der gewöhnlichen Chinarinde gar wohl auffallend verſchieden. Sie iſt ſeit 1779, da ein Spaniſches Schiff, welches von Amerika zurücke kam, und mit dieſer Rinde beladen war, von einer Engliſchen Fregatte erobert wurde, allgemein bekannt worden; einige glauben aber, daß dieſe Rinde in den vorigen Zeiten auch ſchon gebraucht worden. Wir bekommen die rothe Chinarinde in weit größern und dickern Stücken, die auch viel ſchwerer ſind als die gewöhnliche. Die Stücke ſind nicht ſo zuſammengerollt,

mehr rinnenförmig zuſammengebogen, und die Rinde, welche den ganzen Zweig umgiebt, iſt gemeiniglich in zwey Hälften getheilt. Die Zweige, von welchen die Rinde genommen iſt, müſſen bisweilen mehr, gemeiniglich aber weniger, als anderthalb Zoll im Durchmeſſer gehabt haben. Die Rinde ſelbſt iſt oft über zwey bis drey Linien dicke, und beſtehet offenbar aus drey Lagen: die äuſſere iſt rauh, mit Querriſſen verſehen, etwas runzlicht, dünne, weißgrau und hin und wieder mit einem gelblichen Mooſe beſetzt; die mittlere iſt weit dicker, feſter und dichter, doch brechbar und harzicht, von braunrother Farbe; die letztere und innere iſt holzicht und faſericht, von mehr oder weniger rothen Farbe. Die Rinde bricht nicht glatt, ſondern faſericht. Der Geruch dieſer rothen Chinarinde iſt der gewöhnlichen ähnlich; aber der gewürzhafte Geſchmack iſt weit bitterer und mehr zuſammenziehend. Das Pulver von dieſer Rinde iſt auch weit röther, als das von der gewöhnlichen. Man verfälſcht ſie ſchon mit den dickſten Stücken der gewöhnlichen Chinarinde, wovor man ſich in Acht zu nehmen hat. Die rothe beſitzt weit mehr harzichte Theile als die gewöhnliche. Auch die dünnſten und feinröhrichſten Stücken der rothen haben ebenfalls die ſtarke Röthe, und leiſten nach der Erfahrung gleiche vortrefliche Wirkung, als die gröſſern und dickern Stücke, womit man hat beweiſen wollen, daß die rothe Chinarinde von einem eigenen Baume, und nicht von dem Stamme der gewöhnlichen Chinarinde genommen werde. Die mittlere Lage, die wirkſamſte, läßt ſich ſchwerer zu Pulver bringen, worauf zu merken.

Cinnamomi veri ſ. acuti cortex. **Zimmt. Zimmtrinde.** Laurus Cinnamomum *L.* Der Baum

Baum iſt ſchön, anſehnlich, und erreicht die Höhe von zwanzig Fuß. Der Baum, von welchem die vorzüglichſte Zimmtrinde gewonnen wird, wächſt auf Zeylon; die nämliche Art kommt aber auch an andern Orten fort, wie ſie denn zu Sumatra, Java, Malabar und in andern Oſtindiſchen Gegenden, ſo auch in verſchiedenen Gegenden von Amerika gefunden und angetroffen worden iſt. Man hat zwar geglaubt, daß der gute Zimmt nur von wildwachſenden Bäumen könne genommen werden; aber Erfahrung hat erwieſen, daß die mit Fleis gezogenen Bäume eine eben ſo gute Rinde hergeben. Je freyer indeſſen die Lage und je trockener der Sandboden iſt, wo dieſer Baum wächſet, deſto früher kann die Rinde von ihm abgeſchälet werden; unter dieſen Bedingungen iſt daher ſchon im fünften Jahre ſeine Rinde brauchbar, da hingegen Bäume, die in einem feuchten thonichten Boden wachſen, ſieben oder acht, und die in ſchattichten Gegenden ſtehen, vierzehn bis ſechszehn Jahre dazu alt ſeyn müſſen. Das Abſchälen der Rinde geſchieht jährlich zweymal, nämlich vom April bis zum Auguſt, und vom November bis zum Jenner. Das Abſchälen kann bis in das dreyßigſte Jahr fortgeſetzt werden, weil der Baum von neuem wieder Zweige treibt. Das Abſchälen geſchiehet folgendermaßen: von den dreyjährigen Zweigen älterer Bäume wird zuerſt das graue Oberhäutchen abgeſchabt, dann die Rinde der Länge nach mit der Spitze eines Meſſers aufgeriſſen, und ſolche abgelößt; beym Trocknen rollt ſie ſich von ſelbſt auf, und man ſteckt alsdenn die dünnern Röhren in die dickern. Sie werden dann in große, gemeiniglich zu 80 Pfund ſchwere Bündel gebunden, und in eigene Säcke eingepackt. Wenn dieſe auf Schiffe geladen werden, ſo werden die Säcke mit ſchwarzem Pfeffer über-

überſchüttet, ſo, daß alle Zwiſchenräume mit ſolchem ausgefüllet werden, und dies deswegen, weil der Pfeffer die Feuchtigkeit des Zimmts an ſich ziehen, und dadurch den Zimmt beſſer machen ſoll. Die Kennzeichen des guten Zimmts ſind, daß die Rinde biegſam und dünn, ſo, daß ſie nicht viel dicker als Regalpapier iſt, und im Bruche ſplittricht wird; daß ſie eine gelbrothe Farbe habe, die etwas ins braune fällt; und daß ſie einen durchdringenden, angenehmen und erquickenden Geruch, und einen ſüßlichen, etwas ſtechenden, aber nicht brennenden, nur wenig zuſammenziehenden Geſchmack, aber keinen gewürznelkenartigen Geſchmack, und keinen herben, bittern oder ſchleimichten Nachgeſchmack habe: letzteres zeigt eine ſchlechtere Rinde an, ſo wie auch, wenn dieſelbe hart und dicke iſt, und eine ſehr dunkle braune Farbe hat. Den ſüßlichen und angenehmen Geruch und Geſchmack erhält dieſe Rinde allein von dem Oele, welches ſich im friſchen Zuſtande in den an dem innern, und von der eigentlichen Rinde unzertrennlichen, Häutchen häufig befindlichen Oelbläschen aufhält, und welches dann die abgeſchälte Rinde durchziehet. Manchmal wird Zimmtrinde, der dies Oel ſchon genommen worden, doch zum Verkauf betrügeriſch weiter verſendet, vor welche man ſich auch beym Einkauf zu hüten hat. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 354. *Zorn* icon. plant. Tab. 339.

Citri cortex. **Citronenſchale.** Dies iſt die Schale von den Früchten (Mala citri) des Citronen-Baumes, Citrus medica *L.* Von dieſer Frucht wird weiter unten in dem Abſchnitte von den Früchten mehr geſagt werden; hier alſo nur von der Schale derſelben. Die äuſſere, gelbe, dünne Schale hat

nur

nur Arzneykräfte, von welcher der innere weiße, markichte Theil ausgeſchält werden muß. Dieſe äuſſere gelbe Schale (Flavedo corticis Citri) hat im friſchen Zuſtande einen angenehmen ſtarken Geruch, und gewürzhaften bitterlichen Geſchmack. Im friſchen Zuſtande enthält ſie viel Oel in eigenen Behältniſſen, welche die Oberfläche derſelben ungleich machen, und ſich in viele Oefnungen endigen. Im getrockneten Zuſtande iſt der Geruch nicht mehr ſo angenehm.

Diervillae ſtipites. **Diervillenſtengel.** Lonicera Diervilla *L.* Der Stamm dieſes krautartigen Strauches, der in Nordamerika einheimiſch iſt und beſonders in Canada auf waldichten Hügeln wächſt, iſt wollicht, und die Stengel oder Zweige ſind eines Gänſekiels, mehr oder weniger, dicke, zähe, von braunrother Farbe, und haben einen ekelhaften Geruch und Geſchmack. Dieſer Strauch hat ſeinen Namen nach dem Entdecker deſſelben, einem franzöſiſchen Wundarzte, **Dierville**, erhalten. Kommt auch in Deutſchland in den Gärten gut fort. Abbild. *Zorn* icon. plant. Tab. 424.

Dulcamarae, Solani lignosi ſtipites. **Alfranken; oder Bitterſüßſtengel. Hindiſchkrautſtengel.** Solanum Dulcamara *L.* Dieſes ſtrauchartige, rankende Gewächs findet man in Deutſchland häufig an feuchten ſchattigten Orten, vorzüglich an Zäunen, an den Bächen, an den Rändern der Teiche, und läßt ſich durch die Stengel leicht fortpflanzen. Dies Gewächſe hat ſehr lange, biegſame Stengel mit vielen Nebenäſten, die ſich an andern Gewächſen in die Höhe richten. Die Dicke der Stengel iſt nach dem Alter verſchieden, von der Dicke eines

Fingers

Fingers bis zu der eines Gänſekiels und noch dünner. Dieſe Stengel ſind holzicht, markicht, und die jüngſten hohl. Die äuſſere Oberhaut iſt gelbgrünlich, die innere Rinde grün, und die holzichte Subſtanz gelblich. Der Geſchmack iſt anfangs bitter, der durch längeres Kauen milder, und zuletzt ſüßlich wird. Im friſchen Zuſtande haben ſie einen widrigen, etwas betäubend-dumpfigen Geruch, der ſich durchs Trocknen verliehret. Zum Arzneygebrauch müßen die jüngern Stengel, die mehr markicht ſind, gewählt werden und bey trockener Witterung im Frühjahre, alle Jahre friſch eingeſammelt werden. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 34. *Flor.* Danic. Tab. 607. *Zorn* icon. plant. Tab. 43.

FRAXINI cortex. **Eſchenrinde.** Fraxinus excelſior *L.* Dieſer Baum gehört in Europa zu Hauſe. Er wird ſehr hoch, und wächſt geſchwinde. Die Rinde iſt äuſſerlich aſchfarben, innwendig aber weißgelblich, und ziemlich leicht zerbrechlich. Man wählt die Rinde von ältern Bäumen oder dickern Aeſten, deren Oberfläche Riſſe hat, und reiniget ſie vom Mooſe und ihrem Oberhäutgen. Sowohl friſch als getrocknet hat ſie einen bittern und herben Geſchmack, aber keinen Geruch. Betrachtet man den wäßrichten Aufguß von ihr in einem Glaſe gegen das Licht, ſo ſieht er blaßgelb aus; beſiehet man ihn aber von oberwärts, oder gegen einen dunkeln Körper, ſo erſcheint er blau: dieſelben Erſcheinungen giebt auch die geiſtige Tinktur von ihr. Abbild. S. Herrn von Schellenbach Abbild. wilder Bäume, B. 2. Taf. 16. 17. *Blackwell* Herbar. Tab. 328.

GEOFFRAEAE INERMIS cortex. **Wurm- oder Kohlbaumrinde.** Von dieſer nach dem Geof-

froy

froy benamten Pflanzengattung ſind die Rinden von zwey Arten zum Arzneygebrauch verwendet worden: die eine iſt die Rinde des Geoffroyſchen Baums von Jamaika (Geoffraeae Jamaicenſis cortex), die andere aber die Rinde des Geoffroyſchen Baums von Surinam (Geoffraeae Surinamenſis cortex). Die auf Jamaika iſt ſchon längſt ſeit 1755, bekannt. Dieſe Rinde erhält man ſehr verſchieden, ſelbſt die aus verſchiedenen ſichern Händen erhalten iſt es. Gemeiniglich iſt ſie äuſſerlich aſchgrau, und hat bisweilen rothe, oder auch roſtfarbige Flecken, innerlich iſt ſie geſtreift. Die Rinde iſt nach dem Alter der Zweige verſchiedentlich breit und dicke, letzteres zuweilen über eine Linie. Die Textur der Rinde iſt faſerig und nicht ſehr zähe. Die friſche Rinde ſoll einen ſchleimigen, ſüßlichen, faden Geſchmack, und einen unangenehmen, etwas widerlichen Geruch haben; man bemerkt aber an einigen trockenen einen bitterlichen und herben Geſchmack. Die Rinde ſoll von zwey- oder dreyjährigen Zweigen genommen werden. Späterhin, nämlich ſeit 1770, hat man die **Surinamiſche Wurmrinde** (Geoffraeae Surinamenſis cortex) von einem amerikaniſchen Prieſter, der zugleich Arzt war, mit Namen **Macari**, kennen gelernt. Dieſe Rinde wird vom Stamme oder von Zweigen genommen, und der Länge nach in platte Stücke zerſchnitten, welche einen Fuß und drüber lang, einige Zoll breit, ſchwer und von beträchtlicher Dicke ſind, je nachdem ſie von alten oder jungen Bäumen, vom Stamme oder von Aeſten genommen. Die Oberfläche iſt grau von dem Mooſe, das darauf ſitzt, nimmt man dieſes aber weg, ſo erſcheint die Oberhaut roth, purpurfarbig, oder braun mit grau untermiſcht, nach dem verſchiedenen Alter. Unter derſelben findet man ein

faſeriges,

ſaſeriges, blätteriges Gewebe, welches eine roſtbraune Farbe, und hin und wieder noch dunklere rothe oder braune Streifen und Flecken hat. Wenn man dieſes Gewebe quer durchſchneidet, ſo iſt der Schnitt glänzend und bund. Die innere Fläche, die das Holz berührt, iſt von Farbe ſchwarzbraun, und entweder ſcheckig, oder mit weißlichen Punkten verſehen. Das Pulver der Rinde hat eine blaſſe Zimmtfarbe. Sie hat keinen Geruch, auſſer wenn ſie noch friſch iſt, und dann ſoll ſie widerlich riechen. Der Geſchmack iſt bitterlich und ein wenig herbe. Zum wäßrigen Abſude muß dieſe Rinde lange, wenigſtens zwey Stunden, gekocht werden, wenn man alles wirkſame heraus haben will. Abbild. der Geoffraeae Surinam. S. *Bondt* diſſ. de cortic. Geoffr. Surinam. L. B. 1788. beygefügte Kpft.

Guajaci lignum. **Guajakholz. Franzoſenholz.** Guajacum officinale *L.* Dieſer Baum, davon wir das Holz u. ſ. w. erhalten, iſt in Hiſpaniola, Jamaika, Barbados, Braſilien und andern Gegenden des mittäglichen Amerika einheimiſch. Aus ſeinem Vaterlande kommt dies Holz in großen Stücken von vier und mehrern Centnern ſchwer. In die Apothecken nach Deutſchland wird es auch in kleinern Stücken oder klein geraſpelt gebracht, welches leztere die Raſpatura oder Raſura ligni Guajaci iſt. Iſt es der Länge nach geſpalten, ſo iſt es gewöhnlich einfarbig, oder ſieht grünbraun aus mit dunkler gefärbten Flammen und länglich ſchwarzen Punkten, oder es iſt gelblicht, und hat faſt gar keine Flammen und nur ſehr wenig ſchwarze Punkte: iſt es hingegen ſchräg geſpalten, ſo iſt ſein mittler Theil dunkel, ſein äuſſerer Theil aber blaſſer gefärbt. Dies Holz iſt überhaupt

haupt ſehr dicht und ſchwer, ſo, daß es im Waſſer unterſinkt. Je ſchwerer, je friſcher, je dunkler gefärbt es iſt, und je mehr Harz es enthält, für deſto vorzüglicher iſt es zu ſchätzen. Die Rinde dieſes Holzes iſt auch ſchwer, eine Linie und drüber dick, und beſtehet gleichſam aus übereinander liegenden Blättchen; auswendig iſt ſie rauh und voller Riſſe, mit ſchwarzgrauen gelblichen Flecken gezeichnet, innwendig iſt ſie graugelb, und auf dem Bruche hellbraun. Der Splint iſt hellgelb. Dies Holz muß leicht brennen, und während des Brennens viel Harz fließen laſſen. Das klein zerſchnittene oder geraſpelte der freyen Luft ausgeſetzt erhält im dunkler gefärbten Theile binnen wenigen Stunden eine blaugrüne Farbe. Der Geſchmack iſt etwas ſcharf und bitter; einen Geruch hat es faſt gar nicht, es müßte denn geraſpelt oder warm werden, da riecht es etwas gewürzhaft. Es enthält viel Harz, daß aber mit dem Gummi deſſelben feſt verbunden iſt. Die mehreſten behaupten, daß das Holz mehr Harz als Gummi, und die Rinde mehr Gummi als Harz enthalte; Hr. **Mönch** aber behauptet das Gegentheil. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 350. *Zorn* icon. plant. Tab. 539. Das LIGNUM SANCTUM, mit welchem Namen auch das Guajakholz gemeiniglich belegt wird, ſoll von einem andern Baume, nämlich von Guajacum ſanctum *L.*, wovon *Zorn* icon. plant. Tab. 540. eine Abbild. geliefert hat, nach Vermuthung einiger kommen. Dieſes ſoll leichter, als das eigentliche Guajakholz, blaßgelb oder weißlich ſeyn, und einen kleinen grünen Kern haben. Mit dem Guajakholze ſoll es faſt gleichwirkend, nur ſchwächer, ſeyn.

HIPPOCASTANI cortex. **Die Rinde des wilden oder Roßkaſtanienbaums.** Aeſculus Hippoca-

pocaſtanum *L.* Dieſer Baum ſtammt eigentlich aus den mitternächtlichen Theile von Aſien ab, und iſt von da ſeit ein paar Jahrhunderte nach Europa gebracht worden, wo er nun, wie bekannt, häufig zu Alleen angepflanzt wird, auch in den meiſten Europäiſchen Ländern recht gut fortkommt. Die Rinde muß von nicht allzu jungen, aber auch nicht allzu alten Aeſten geſammelt, und ſolche von dem noch anklebenden Splint gereiniget werden. Sie kommt der Chinarinde nicht nur in Anſehung der Farbe, ſondern auch durch ihren zuſammenziehenden und nicht unangenehmen bittern Geſchmack ſehr nahe, und wird ſtatt derſelben zu verſchiedenem Behufe gebrauchet. Sie behält zwar ihre Wirkſamkeit viele Jahre hindurch, nur darf ſie aber nicht lange gepülvert ſtehen, weil ſie ſonſt einen faden, widerlichen Geruch erhält, und ihre balſamiſchen Eigenſchaften verliehret. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 97.

Juniperi lignum ſ. Cedrinum lignum. **Wacholderholz.** Juniperus communis *L.* Wächſt allenthalben auf trocknen Bergen und in Wäldern. In den Apotheken braucht man das Holz vom Stamme, von dicken Zweigen, vorzüglich aber das von der Wurzel. Das Holz iſt feſt und ſchwer, mit einer grauen Rinde umgeben, innwendig iſt es gelbröthlich, auch nur gelblich. Es hat einen penetranten angenehmen Geruch, beſonders wenn es angebrannt wird, und einen gewürzhaften, harzigen etwas ſcharfen Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 187. *Zorn* icon. plant. Tab. 178.

Laureolae, Mezerei cortex. **Seidelbaſt. Kellerhalsrinde.** Daphne Mezereum *L.*

Die:

Dies Strauchgewächſe findet man in Deutſchland hin und wieder in den Wäldern wildwachſend, zieht es aber auch in den Gärten. Zum Arzneygebrauche wird ſowohl die Rinde vom Stamme und den ſtärkern Zweigen, als auch die von der Wurzel genommen, ja einige wollen der letztern den Vorzug geben. Die Rinde iſt auſſerhalb mit einer ins Röthliche fallenden aſchgrauen, dünnen Haut bedeckt, darunter im friſchen Zuſtande die grüne, ſaftige Rinde befindlich, darunter dann ein weißer, zäher, leicht in ſtreifigen Faſern zu trennender Baſt folgt. Die Rinde der Wurzel iſt von Farbe bläſſer. Sie iſt ohne Geruch, hat aber einen ſcharfen Geſchmack, ſo, daß ſie während dem Kauen ein unerträgliches Brennen im Munde und Schlunde erreget. Friſch, oder getrocknet in Eßig erweicht, auf die Haut gelegt ziehet ſie Blaſen auf. Abbild. S. von Daphne Mezereum *L. Zorn* icon. plant. Tab. 3.: von Daphne Laureola *L. Zorn* icon. plant. Tab. 327. Es giebt verſchiedene Arten des Daphne; da aber alle Arten derſelben eine beträchtliche Schärfe beſitzen, ſo iſt, was dieſe Wirkung anlangt, unter ihnen kein großer Unterſchied zu machen.

Mahagoni cortex. **Die Rinde vom Mahagoniholze.** Swietenia Mahagoni *L.* Dieſer ſchöne, große, anſehnliche Baum wächſt auf den Inſeln Kuba, Jamaika, Hiſpaniola u. a. m. im Ueberfluſſe. Deſſen rothbraunes, und ſehr feſtes und dichtes Holz iſt nun bekannt genug, das aber den Tiſchlern und Zimmerleuten, weil es die größten Vorzüge vor faſt allen übrigen Holzarten hat, zur Verfertigung der Mobilien zu überlaſſen: nur die Rinde dieſes Holzes, welche ſeit einiger Zeit als ein wirkſa-

mes Arzneymittel angerühmt worden, iſt hier mit aufgenommen worden; mehrere Verſuche damit müſſen beſtätigen, ob ſie mit Recht ihren Platz in der Apotheke ferner behaupten wird. Dieſe Rinde ſoll am Stamme auswendig rauh und braun, an den Aeſten aber und kleinern Zweigen grau von Farbe und glätter ſeyn. Der ſeel. **Murray** hatte von Hrn. **Wright** Probeſtücke vor ſich, die vom Stamme, oder wenigſtens von den größern Aeſten zu ſeyn ſchienen. Dieſe waren nur wenig gebogen, und etwa einen Fuß lang; das äuſſere ſchwammige Gewebe war mit einem Meſſer mehrentheils abgeſchabt, ſie waren braun von Farbe, blätterig, zähe, und ungefähr eine Linie dicke. Die getrocknete Rinde gleicht, vermöge ihres bittern und zuſammenziehenden Geſchmacks, der Chinarinde, iſt aber noch bitterer. Es wäre ſehr vortheilhaft, wenn ſie der Chinarinde ſubſtituiret werden könnte, da ſie ungleich wohlfeiler iſt. So viel hat man vor gewiß behauptet, daß die Mahagonirinde verſchiedentlich der Chinarinde betrügeriſcher Weiſe, da erſtere wenigſtens weit wohlfeiler iſt, beygemiſcht worden.

QUASSIAE lignum. **Guaſſienholz. Surinameiſches Bitterholz.** Quaſſia amara *L.* Dieſer Baum iſt von mittler Größe, und wächſt in Surinam wild; von daher iſt er nach Cayenne in der neuern Zeit verſetzt worden; wie er denn auch auf noch andern amerikaniſchen Inſeln getroffen wird. Er ſoll nach einem Neger, der **Quaſſi** hieß, und von welchem der mediziniſche Gebrauch dieſes Holzes bekannt wurde, alſo ſeyn benamt worden. Dies Holz kommt in Stücken von verſchiedener Größe und Dicke zu uns: denn einige ſind wie ein Arm, andere wie ein Finger

dick;

dick; einige einen Fuß lang, andere länger oder auch kürzer. Es hat eine Rinde, die dünne, rauh oder runzlicht, weißgrau geſprengelt, leicht abzuſondern, zerreiblich und auf der innern Fläche grau iſt. Einige Stücke ſind in ihrer Stärke ganz, andere ſind der Länge nach geſpalten. Einige ſind vom Stamme, andere von den Aeſten, und noch andere von der Wurzel, welche auch holzig iſt. Das Holz ſelbſt iſt von bleichgelber Farbe, iſt geruchlos, aber von einer gleich anfangs zu empfindenden, beym Kauen nach und nach bis zum äuſſerſten Grade ſteigenden, ungemeinen, nicht unangenehmen reinen Bitterkeit im Geſchmacke, die ſehr lange im Munde bleibet, und nicht zuſammenziehend iſt. Je dicker die Stücken ſind, deſto feſter iſt das Holz, ob es gleich an ſich leicht iſt; auch iſt es in den dicken Stücken innwendig weißer und ſchmeckt bitterer: dieſe muß man vorzüglich wählen; da hingegen die dünnen, oder die mit grauen, braunen, blauen oder ſchwärzlichen Flecken und Streifen durchzogenen Stücke, die verdorben und weniger oder gar nicht mehr bitter ſind, als unwirkſame und unnütze abgeſondert werden müſſen. Die Rinde wird vor wirkſamer als das Holz ſelbſt gehalten: ſie beſitzt auch mehr Bitterkeit, und giebt bey weitem mehr Extrakt als das Holz. Die Farbe des Aufguſſes vom ächten Quaſſienholze wird von aufgelöstem Eiſenvitriol nicht im mindeſten verändert. Die Weſtindier ſollen aber bisweilen die Quaſſie mit dem Holze des **Korallenſumach** (Rhus Metopium *L.*) verfälſchen, welcher Betrug am gewiſſeſten dadurch zu entdecken, daß der Aufguß von letzterm mit dem aufgelösten Eiſenvitriol ſchwarz wird.

QUERCUS cortex. **Eichenrinde.** Quercus robur *L.* Der Eichbaum iſt in Deutſchland mehr allzubekannt.

bekannt. Die Rinde von den jüngern Zweigen wird zu manchem Behuf auch in der Apotheke aufbehalten, welche, da ſie eine ſtarke zuſammenziehende Kraft hat, zu mancher Abſicht ein ſehr wirkſames Mittel abgiebt. Dieſe Rinde iſt äuſſerlich rauh, hin und wieder mit einem weißlichen Mooſe beſetzt und aſchfarbig, innwendig wird ſie nach dem Abſchälen vom Zugange der Luft oder Feuchtigkeit roth oder rothbraun. Die Rinde älterer Stämme und Aeſte iſt äuſſerlich aufgeriſſen, faſt durchaus mit Mooſe beſetzt, und von Farbe braun. Der Geſchmack iſt bitter und ſehr zuſammenziehend. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 487. *Zorn* icon. plant. Tab. 518. Hier iſt auch noch eine Eichenart anzuführen, deſſen Rinde in der Apotheke unentbehrlich iſt, nämlich, QUERCUS SUBER *L.* die **Korkeiche,** der **Korkbaum** oder **Pantoffelholzbaum,** deſſen Rinde der **Kork** oder das **Pantoffelholz** iſt. Der Baum iſt in Frankreich, Spanien und Italien einheimiſch, und hat einen hohen Stamm. Dieſe Rinde iſt überhaupt ganz leicht, weich und ſchwammicht, und bekommt mit dem Alter Riſſe. Sie kann alle acht bis zehn Jahre ohne Nachtheil des Baumes abgeſchälet werden: ja man hat bemerkt, daß diejenigen Bäume, deren Rinde nicht abgelöſet worden, ſelten über 50 bis 60. Jahre geſund bleiben, da hingegen die, von denen der Kork alle acht bis zehn Jahre abgenommen worden, hundert und funfzig Jahre und drüber dauern können. Im zwölften oder ſechszehenden Jahre des Baumes wird mit dem Abſchälen der Anfang gemacht. Die Rinde wächſt allemal aus dem Splint, der unbeſchädiget bleiben muß, wieder hervor. Mit dem drittenmaligen Abſchälen wird aber erſt guter Kork erhalten, und welcher in der Folge nach mehreren Abſchälen immer

beſſer

beſſer wird: bey den erſten beydemalen iſt der Kork noch zu löcherich. Die abgenommene Rinde wird in Stücken zertheilet, welche dann geraſpelt, daß ſie glatt; gedörrt, daß ſie trocken, und gewaſchen und gepreßt, daß ſie ebener werden. Die nicht gedörrte Rinde iſt wohlfeiler. Die beſte iſt, welche elaſtiſch, röthlich, nicht holzicht und nicht zu löchericht iſt, und keine ſchwarze Flecken hat. Aus dieſem Korke werden die unentbehrlichen Korkſtöpfel geſchnitten. Abbild. dieſes Baumes S. *Blackwell* Herbar. Tab. 193. *Zorn* icon. plant. Tab. 564.

Rhodium lignum. Roſenholz. Es iſt noch nicht ausgemacht, ob dieſes Holz von Convolvulus ſcoparius *L.* oder von Geniſta canarienſis herkomme, oder ob es eine andere Mutterpflanze habe. Dies Holz, wahrſcheinlich eine holzichte Wurzel, wird von den Canariſchen und Antilliſchen Inſeln in Stücken von verſchiedener Größe und Dicke zu uns gebracht: ſie ſind gemeiniglich knotig und krumm gebogen, hart und feſte. Die äuſſere Rinde iſt weißgrau und meiſtentheils runzlicht. Der holzigte Theil hat eine gelbröthliche, manchmal auch weiße mit röthlichen oder gelben Streifen durchmiſchte Farbe, einen harzigen und bitterlichen Geſchmack, und giebt, beſonders beym Reiben und Raſpeln, einen ſehr angenehmen Roſengeruch von ſich. An eine Flamme gebracht, brennt es leicht. Je ſchwerer, wohlriechender und dunkler von Farbe dieſes Holz iſt, um deſto beſſer iſt es. Daraus wird das Roſenöl, Ol. lign. Rhodii, erhalten.

Salicis cortex. Weidenrinde. Von verſchiedenen Weidenarten iſt die Rinde in den neuern Zeiten in die Apotheke aufgenommen worden: es wird ge-

nug ſeyn, zwey derſelben hier anzugeben, welche die vorzüglichſten ſeyn möchten. Dieſe ſind: SALICIS ALBAE cortex. **Weiße** oder **gemeine Weidenrinde.** Salix alba *L.* Und SALICIS FRAGILIS cortex. **Knack-** oder **Bruchweidenrinde.** Salix fragilis *L.* Die Weide iſt aller Orten ein ſehr bekannter Baum. Die Rinde wird in den Frühlingsmonaten von den jüngern, zwey- bis dreyjährigen, Zweigen auch jungen Bäumen eingeſammelt, und behutſam an der Luft getrocknet. Sie hat einen balſamiſchen Geruch und einen bittern und zuſammenziehenden Geſchmack. Nebſt dieſen beyden hat man auch noch von zwey andern Arten die Rinde gebraucht, und dieſe ſind: Salix vitellina *L.* die Goldweide, und Salix pentandra *L.* die Lorbeerweide. Abbildungen von den Weiden hat **G. Fr. Hofmann** in ſeiner Hiſtoria ſalicum cet. fürtreflich geliefert. Von der weißen Weide S. auch *Blackwell* Herb. Tab. 327. *Zorn* icon. plant. Tab. 492.

SAMBUCI cortex interior. **Innere Hollunderrinde.** Sambucus nigra *L.* Dieſer hohe Strauch, der gerne an den Mauren und Zäunen wächſt, iſt bekannt genug. Unter der grauen Oberrinde und zwiſchen dem Splint befindet ſich eine ſaftige grüne Rinde oder Schale, die hier gemeynet iſt, welche anfänglich einen ſüßlichen Geſchmack hat, der aber nachher ſcharf wird, lange auf der Zunge verbleibet, und mit etwas Bitterkeit verbunden iſt. Sie wird im friſchen Zuſtande mehrentheils verbraucht. Man nimmt ſie im Frühjahre von den mittlern Zweigen. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 151. *Zorn* icon. plant. Tab. 334.

Sassafras lignum. **Saſſafras. Saſſafrasholz** oder auch **Fenchelholz.** Laurus Saſſafras *L.* Der Saſſafrasbaum wächſt in den gemäßigtern Gegenden von Nordamerika, als in Virginien, Carolina, Florida u. ſ. w. Nur die holzichten Wurzeln ſollten zum Arzneygebrauche verwendet werden. Dieſes Holz wird in großen äſtigen Stücken zu uns gebracht. Es iſt leicht, weich, von ſchwammichtem Gewebe, von Farbe weißbräunlich, und hat einen ſehr angenehmen fenchelartigen Geruch, und einen ſüßlichen, gewürzhaften, etwas ſcharfen Geſchmack. Die **Rinde des Saſſafrasholzes,** Ligni sassafras cortex, welche oft nur allein ohne das Holz verſchrieben wird, iſt braunroth, runzlicht, ſchwammicht, und hat einen ſtärkern Geruch und Geſchmack als das Holz ſelbſt. Das von der Rinde entblöste Holz, und welches nicht ſtark riechet, ſollte man nicht annehmen. Durchs Kochen verliehrt es viel von ſeinen Kräften; der Aufguß davon in verſchloſſenem Gefäße iſt wirkſamer. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 267. *Zorn* icon. plant. Tab. 196.

Simarubae cortex. **Simarubarinde. Ruhrrinde.** Quaſſia Simaruba *L.* Der hohe Simarubabaum wächſt in ſandigen Gegenden in Cayenne, Guiana u. a. m. Die Rinde, ſo wir bekommen, iſt von der Wurzel dieſes Baumes. Sie kommt in Stücken zu uns, die einen Schuh und mehr lang, und etliche Zoll breit, etwas gebogen oder auch zuſammengerollt ſind. Dieſe Rinde iſt eine Linie und mehr dicke, biegſam, zähe und faſericht, und läßt ſich daher ſchwer pülvern; die innere Fläche iſt weißbräunlich, auch weißgelblich, die äuſſere etwas dunkler, rauh anzufühlen, und hat einen reinen bittern Geſchmack, aber

keinen Geruch. Wegen ihres lockern Gewebes iſt ſie ſehr leicht. Das wäßriche Dekokt davon iſt, ſo lange es warm iſt, weißlich und ſchleimicht; wird aber beym Erkalten röthlich.

Tamarisci cortex. Tamariskenrinde. Tamarix *L.* Es iſt ein Strauchgewächſe. Sowohl von der Franzöſiſchen Tamariske, Tamarix Gallica *L.* Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 312. als auch von der Deutſchen, Tamarix Germanica *L.*, Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 170., iſt die Rinde empfohlen und gebraucht worden. Die Rinde iſt dünne, zuſammengerollt und mit einer zarten braunen Haut umgeben, welche grau betüpfelt iſt, innwendig aber iſt ſie röthlich, und hat einen bittern zuſammenziehenden Geſchmack. Abbild. S. auch *Blackwell* Herb. Tab. 331.

Ulmi cortex. Ulmenrinde, Rüſternrinde. Ulmus campeſtris *L.* Der Ulmenbaum oder der Rüſter iſt in Deutſchland zu Hauſe. Zum Arzneygebrauche wird die innere dem Holze zunächſt liegende Rinde empfohlen, welche von den Zweigen und dem Stamme junger Bäume zu nehmen: ſie iſt dünn, zähe, glatt und ohne Geruch; friſch iſt ſie gelblicht, getrocknet aber röthlich; hat einen etwas bittern und zuſammenziehenden Geſchmack, und iſt beym Kauen ſehr ſchleimicht. Die äuſſere rauhe und braune Rinde muß abgeſondert, und als unnütze davon entfernt werden. Die Einſammlung geſchiehet im Frühjahre. Mehrere Verſuche damit müſſen entſcheiden: ob ihr Credit bleibend werden kann. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 632 *Zorn* icon. plant. Tab. 426.

Visci lignum. **Miſtelholz.** Viſcum album *L.* Der Miſtel iſt eine Schmarotzerpflanze, die immer grünet, und wächſt an verſchiedenen Bäumen, deren Rinde Riſſe hat; die Wurzel deſſelben dringt nicht nur durch die Rinde, ſondern bis ins Holz der Bäume ein. Unter dem Namen Miſtelholz verſteht man gemeiniglich das Holz, nämlich die Stengel, mit ſammt der Rinde von den Beeren gereiniget. Die Stengel ſind holzicht mit einer gelbbräunlichen Rinde überzogen. So lange dieſe friſch ſind, haben ſie einen ekelhaften Geruch und zuſammenziehenden Geſchmack, welches beydes beym Trocknen beynahe ganz vergehet: nur wenn man getrocknete lange kauet, ſo empfindet man einen bitterlichen etwas gewürzhaften Geſchmack. Man muß ſie vorſichtig trocknen, und dann an einem trocknen Orte aufbewahren. Die Einſammlungszeit iſt zu Anfange des Frühlings, wozu man auch einen alten Miſtel wählen muß. Der Miſtel, der an den Eichbäumen gefunden wird, Viscum quernum ſ. quercinum, **Eichenmiſtel**, iſt von den mehreſten vorgezogen worden, den man alſo auch in die Apotheken vorzüglich aufgenommen hat. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 184. *Zorn* icon. plant. Tab. 547.

Winteranus ſ. Magellanicus cortex. **Winters⸗ oder Magellaniſche Rinde.** Wintera aromatica *L.* Dieſer Baum, der immer grünende Blätter hat, iſt auf dem Lande der Magellaniſchen Meerenge, und in Terra del Fuego einheimiſch: ſeine Höhe und Stärke hängt von der Güte des Bodens ab, wo er wächſt. Dieſe Rinde haben die Europäer zuerſt durch **Johann Winter** kennen gelernet, der im Jahre 1577. als Schifskapitain

durch

durch die Magellaniſche Meerenge nach der Südſee gieng, und bey ſeiner Rückkunft im Jahre 1579. nach England einige Stücke dieſer Rinde mit ſich brachte. Man hat eine lange Zeit, auch einige Neuern, die Wintersrinde ganz falſch mit der weißen Zimmtrinde verwechſelt, oder ſie für eine und dieſelbe Rinde gehalten. Durch die ſpätern Reiſen nach der Magellaniſchen Meerenge iſt die ächte Wintersrinde in ſolcher Menge nach Europa gebracht worden, daß auch die deutſchen Apotheken damit haben verſehen werden können. Sie kömmt zu uns in aufgerollten feſten, harten Stücken von verſchiedener Länge und Dicke, indem letztere von einer halben Linie bis zu ein ja drey Viertel-Zoll ſteiget; die Oberfläche iſt etwas runzlicht und zimmtfarbig, der übrige Theil gelblich; der Geſchmack iſt gewürzhaft und auf der Zunge und im Halſe brennend, welche Empfindung auf der Zunge lange nach bleibt; der Geruch aber, wenn die Rinde gerieben wird, kommt dem von den Gewürznelken nahe. In den dickern Röhren ſtecken, wie beym Zimmt, die dünnern. Der kalte wäßrichte Aufguß dieſer Rinde wird durch die Auflöſung des Eiſenvitriols blauſchwarz, der heiße Aufguß aber purpurſchwarz. Das Waſſer zieht aus dieſer Rinde mehr als der Weingeiſt aus. Sie verdient mehr gebraucht zu werden, ob ſie gleich einige Neuere aus dem Verzeichniſſe der Arzneymittel ohne Grund ausgelaſſen haben, nur muß man ſich befleißigen die ächte Wintersrinde zu erhalten.

Allgemeine Regeln:
Die Einſammlung der Hölzer, Rinden und Zweige betreffend.

1) Die Hölzer werden im Winter oder vielmehr im Frühjahr eingeſammelt. Man muß ſie nicht von zu jungen, noch verdorrten, oder von gar zu alten Bäumen und Geſträuchen nehmen. Den Splint und verdorbene

bene Stücke muß man davon entfernen, und bey harzichten Hölzern ſucht man die ſchwereſten Stücke aus.

2) Die Rinden von Bäumen müſſen vorzüglich im Frühjahre abgeſchälet werden, und die von Sträuchern auch wohl im Herbſte: doch muß dies bey letztern, wenn ſie harzicht ſind, nothwendig im Frühjahre auch geſchehen. In Rückſicht der Rinden müſſen ebenfalls jüngere Bäume und nicht zu alte Aeſte gewählt werden, wenn nicht etwa zur Vollkommenheit ein beſonderes Alter erfordert wird. Verdorbene Rinden müſſen gleich abgeſondert, und die guten vom etwa daran ſitzenden Mooſe und andern unnützen Anhängſeln gereiniget werden.

3) Die ganzen Zweige und Stengel werden ebenfalls im Frühjahre, weil ſie zu der Zeit ihre wirkſame Beſtandtheile vollkommener enthalten, eingeſammelt, und die unnützen Theile müſſen gleich davon getrennt werden.

4) Kräuter (Herbae). Blätter (Folia). Knoſpen (Gemmae). Sproſſen (Turiones).

Abrotani maris ſ. hortenſis herba. Stabkraut. Eberraute. Artemiſia Abrotanum *L.* Dies Strauchartige Gewächs wird auf Anhöhen in Frankreich, Italien und Syrien einheimiſch angetroffen, und bey uns in Gärten gezogen. Perennirt. Der aufrechte holzige röthliche Stiel iſt bis obenhin mit aufgerichteten Aeſten, und ſämmtlich mit häufigen, borſtenartigen, hellgraugrünen Blättern beſetzt. Das Kraut und die oberſten Spitzen (ſummitates) haben einen penetranten balſamiſchen Geruch, und bitterlichen gewürzhaften Geſchmack; beydes aber wird durchs Trocknen ſchwächer. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 555.

Ab-

Abſynthii vulgaris herba. **Gemeiner Wermuth.** Artemiſia Abſynthium *L.* Iſt eine perennirende bey uns an Schuttorten, auf Kirchhöfen u. dgl. einheimiſche Pflanze. Hat zuſammengeſetzte, vielſpaltige Blätter, deren Oberfläche weißlicht die Unterfläche ganz weiß iſt; an zarten Blumenſtielen herabhängende, faſt kugelrunde Blumen, deren Fruchtboden wollicht iſt. Kraut und Blumen haben einen eigenen ekelhaften Geruch, und äuſſerſt bittern Geſchmack. Soll das Kraut ohne Blumen geſammelt werden, ſo wirds im Frühjahre abgeſchnitten, mit den Blumen aber, ſo geſchieht dies im Julius und Auguſt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 17. *Zorn* icon. plant. Tab. 34.

Acetosae vulgaris folia. **Sauerampfer.** Rumex Acetoſa *L.* Iſt eine perennirende bey uns häufig auf Wieſen wachſende Pflanze, wird aber zum Gebrauch in Gärten gezogen. Sie wird friſch angewendet. Ihre Blätter ſind länglich, pfeilförmig, glatt, weich, die untern geſtielt, die obern aufſitzend, und haben einen ſauern Geſchmack. Abbild. *Blackwell* Herb. Tab. 230. *Zorn* icon. plant. Tab. 70.

Acetosellae, Lujulae folia. **Sauerklee. Herzklee. Haſenkohl.** Oxalis Acetoſella *L.* Dieſe ausdaurende Pflanze wächſt häufig in mooſichten Wäldern und an ſchattichten Hecken. Die Wurzeln treiben kurze und feine Stiele hervor, auf deren Spitze drey bleichgrüne haarige Blätter ſtehen, die dem gemeinen Klee ähnlich, und von denen jedes einzele Blättchen oben herzförmig ausgeſchnitten iſt. Vom Geſchmack ſind ſie ſtark doch angenehm ſauer: welche

welche Säure im Trocknen vergehet, daher ſie nur friſch verwendet werden. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 308. *Zorn* icon. plant. Tab. 9.

Aconiti ſ. Napelli folia. Die Blätter vom Napell oder **blauen Eiſenhut** oder **Sturmhut**, auch **Mönchskappe**. Aconitum Napellus *L.* Wächſt in bergichten Gegenden in Frankreich und andern Ländern wild, und wird in Deutſchland gemeiniglich in Gärten gezogen. Die Blätter, die an den Stengeln häufig hervor kommen, ſind glatt oben glänzend dunkel und unten hellgrün. Sie ſind in fünf Haupttheile tief zerſchnitten, die auch wiederum zertheilt ſind, doch ſo, daß die Lappen am Rande breiter ſind, und gegen den Stiel zu allmählich enger werden. Sie haben faſt keinen Geruch; kauet man ſie aber, ſo empfindet man einige Zeit nachher Schmerzen und Geſchwulſt der Zunge davon. Man muß die Blätter ſammeln, ehe die Blumen hervor kommen; einige halten auch die wildwachſende vor wirkſamer. Sie wirkt heftig, und iſt alſo giftig. Abbild. *Blackwell* Herbar. Tab. 561. *Zorn* icon. plant. Tab. 49.

Agrimoniae herba. **Odermennig. Steinwurzelkraut.** Agrimonia Eupatoria *L.* Iſt ausdauernd und wächſt häufig auf trocknen Wieſen, an Zäunen und Wegen. Der Stengel iſt mit Haaren beſetzt. Längſt demſelben ſtehen in faſt gleichen Entfernungen meiſtentheils in abwechſelnder Ordnung die Blätter. Dieſe ſind aus verſchiedenen Paaren von einzelnen Blättern, die einander gegenüberſtehen, zuſammengeſetzt. Zwiſchen jedem Paare dieſer Blätter befinden ſich kleinere Blättchen, und das ganze zuſammenge-

mengeſeßte Blatt endiget ſich in ein einzelnes, welches auf der Spiße ſteht. Ein jegliches dieſer Blättchen iſt eyförmig, ſcharf ſägeförmig, und an der Unterfläche heller von Farbe. Auch iſt die ganze Pflanze haarig. Die Blattſtiele ſind rinnenförmig. Hat einen ſchwachen balſamiſchen Geruch, der im Trocknen faſt ganz ſich verliehret, und einen ſalzartigen zuſammenziehenden Geſchmack. Soll im May und Junius eingeſammelt werden. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 21. *Zorn* icon. plant. Tab. 206.

Altheae folia. **Altheeblätter. Eibiſchblätter.** Althea officinalis *L.* Die Blätter dieſer Pflanze ſind geſtielt, wollicht, faſt herzförmig-dreyeckicht, etwas lappig, ungleich ſtumpf-ſägeförmig, von graugrüner Farbe: ſie haben weder Geſchmack noch Geruch, enthalten aber ſchleimichte Beſtandtheile, doch weit weniger als die Wurzel. Abbild. S. die oben bey der Wurzel angegebene.

Anagallidis flore phoeniceo herba. **Rother Gauchheil. Rother Hünerdarm.** Anagallis arvenſis *L.* Dieſe einjährige Pflanze wächſt häufig bey uns auf den Feldern und in Gärten. Die Stengel dieſer kleinen Pflanze, welche viereckig ſind, liegen auf der Erde, an dieſen ſißen die länglich-eyförmige Blätter, gegenüber ſtehend, auf, welche ganzrandig, etwas zugeſpißt, auf der untern Fläche punktirt, und von lebhaftgrüner Farbe ſind. Sie hat keinen Geruch: kauet man ſie, ſo hat ſie anfänglich einen krautartigen, darnach einen bitterlichen etwas ſcharfen Geſchmack. Die Einſammlung muß vor dem Blühen geſchehen. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 88. *Blackwell* Herb. Tab. 43. *Zorn* icon. plant. Tab. 145.

Aquifolii folia. **Hulſtblätter. Stechpalmenblätter.** Ilex Aquifolium *L.* Dieſer Strauch wächſt in Büſchen und Wäldern in vielen Ländern, auch im ſüdlichen Europa wild, und wird bey uns zu Hecken in die Gärten gepflanzet. Die Blätter ſind kurz geſtielt, eyrund, dicke, feſt und ſteif; am Rande mit Stacheln beſetzt; die Oberfläche derſelben iſt dunckelgrün und glänzend, die Unterfläche bläſſer. Geruch haben ſie nicht, aber einen ſchleimichten, bittern zuſammenziehenden Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 305. *Zorn* icon. plant. Tab. 372.

Arnicae herba. **Fallkraut. Wolverley.** Arnica montana *L.* Die Blätter kommen immer zu zwey aus dem Stengel heraus, ſtehen einander gegenüber, ſind eyförmig, am Rande ganz glatt, auf beyden Flächen haaricht, die obere Fläche iſt dunkel, die untere hellgrün. Sie haben einen ſcharfen bitterlichen Geſchmack. Abbild. S. die oben bey der Wurzel angeführte.

Asari folia. **Haſelkraut.** Aſarum Europaeum *L.* Dieſe Blätter ſind nierenförmig, ſtumpf, zu zwey, langgeſtielt, dieſe Blattſtiele rinnenförmig: die obere Fläche der Blätter iſt dunkelgrün und glänzend, die untere bläſſer und bey den jüngern etwas wollicht. Wird im May geſammelt. Abbild. S. oben bey der Wurzel.

Aurantiorum folia. **Pomeranzenblätter.** Citrus Aurantium *L.* Die Blätter des Pomeranzenbaums ſind eyförmig, ſcharf zugeſpitzt, und haben an dem Blattſtiele zu beyden Seiten noch einen kleinen Blattanſatz, d. i. ſie ſind beflügelt; auf der

obern Fläche ſind ſie lebhaft grün und glänzend, auf der untern bläſſer. Betrachtet man dieſe Blätter im friſchen Zuſtande gegen das Licht, ſo zeigen ſie durchſichtige Punkte, die Behältniſſe ſind, die ein weſentliches Oel enthalten. Sie haben einen bitterlichen etwas gewürzhaften Geſchmack, und zwiſchen den Fingern gerieben riechen ſie angenehm, doch nicht ſo penetrant als die Pomeranzenfürchte. Abbild. S. oben die bey der Rinde dieſer Früchte angegeben.

Bardanae ſ. Lappae majoris folia. **Klettenblätter. Großdeckenkrautblätter.** Arctium Lappa *L.* Eine zweyjährige Pflanze, die an Wegen und auf alten Bauſtellen wächſt. Die Blätter ſind geſtielt, ſehr groß die untern am Stengel, die obern kleiner, herzförmig, am Rande undeutlich gekerbt, auf der Oberfläche ſcharf anzufühlen, oft dunkelgrün, auf der Unterfläche aber grauweiß und wollicht. Sie haben einen unangenehmen bittern Geſchmack. Abbild. S. oben bey der Wurzel.

Basilici majoris herba. **Groß Baſilienkraut. Hirnkraut.** Ocimum Baſilicum *L.* Dieſe einjährige Pflanze iſt eigentlich in Oſtindien und Perſien einheimiſch, wird aber bey uns in den Gärten und in Scherben gezogen. Die Blätter ſind eyrund, glatt, am Rande ganz, geſtielt, gegenüberſtehend, von lichtgrüner Farbe, die bisweilen ins Rothe ſpielt, von ſehr angenehmen Geruch und Geſchmacke, welche dem vom Majoran ähneln. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 104. *Zorn* icon. plant. Tab. 226.

Beccabungae herba. **Bachbungen** oder **Waſſerbungen.** Veronica Beccabunga *L.* Dieſe

ſe ausdauernde Pflanze wächſt bey uns häufig in und an den Gräben, darinne Waſſer fließt: ſie hat runde, ſaftige, kriechende Stengel, die, wo ſie die Erde berühren, ſeine Wurzeln ſchlagen: die Blätter an denſelben ſind eyrund, flach, dick, ſaftig, am Rande ſägeförmig. Dieſe Pflanze hat friſch vielen wäßrichten Saft, der etwas bitter und wenig zuſammenziehend ſchmeckt. Der aus der friſchen Pflanze gepreßte Saft wird gewöhnlich gebraucht. Abbild. S. *Flor.* Danic. 511. *Blackwell* Herbar. Tab. 48. *Zorn* icon. plant. Tab. 202.

Belladonnae folia. **Belladonnenblätter,** oder die Blätter vom **Tollkraute, Tollkirſchen, Waldnachtſchatten.** Atropa Belladonna *L.* Dieſe Blätter ſind eyrund, zugeſpitzt, am Rande ganz, bald groß bald kleiner, mit kurzen Stielen, auf der obern Fläche dunkler grün, auf der untern aber bläßer und etwas wollicht, ohne ſonderlichen Geruch und Geſchmacke. Da dieſe Blätter von heftiger Wirkung ſind, ſo müßen ſie beym Trocknen und Aufbehalten ſorgfaltig beſonders verwahret werden, daß ſie nicht unter andere kommen. Abbild. S. oben die bey der Wurzel angegebene: wovon auch noch die ſchöne Abbild. des Hrn. Dr. Münch's in ſeiner Abh. von der Belladonna ꝛc. anzuführen iſt.

Cardui benedicti herba. **Cardenbenediktenkraut.** Centaurea benedicta *L.* Dieſe Pflanze, die auf den Inſeln Chio und Lemnus, und in Spanien einheimiſch iſt, wird bey uns jährlich aus den Saamen in den Gärten gezogen. Die Blätter derſelben ſind länglicht, ziemlich breit, rauh, an beyden Seiten ausgeſchweift und am Rande ſtachlicht,

und von dunkelgrüner Farbe. Dies Kraut ſchmeckt ſehr bitter, und hat einen etwas unangenehmen Geruch, welcher ſich aber nach dem Trocknen verliehrt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 476. *Zorn* icon. plant. Tab. 122.

Cardui tomentosi ſ. Acanthii vulgaris herba. **Krebsdiſtel. Wegdiſtel. Große weiße Zellblume.** Onopordum Acanthium *L.* Dieſe zweyjährige Pflanze wächſt an den Wegen und alten Mauern; ſie iſt eine der größten Diſtelarten. Die Blätter ſind eyrundlänglicht, groß, am Rande gebogen, mit langen Stacheln beſetzt, wollicht, weißgrünlich, und laufen von beyden Seiten am Stengel, davon dieſer vier- oder fünfeckig wird und eben ſo viele Reihen ſcharfer Stacheln bekommt, herab. Die Pflanze, welche ſehr bitter ſchmeckt, verdient vielleicht mehrere Aufmerkſamkeit, als man ſie bisher gewürdiget hat, da ihr ausgepreßter Saft verſchiedentlich wider den Krebs Dienſte geleiſtet. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 359.

Centaurii minoris herba. **Tauſendgüldenkraut. Rother Aurin.** Gentiana Centaurium *L.* Dieſe einjährige Pflanze wächſt am liebſten, auch bey uns, auf freyen Bergen. Die Blätter ſind länglich-eyförmig, zugeſpitzt, gegenüberſtehend, aufſitzend, dreyrippig, glatt, am Rande ganz, lebhaft grün von Farbe, und von ſehr bittern Geſchmack. Die Spitzen und Blüthen haben weit weniger Geſchmack, ſind daher auch weniger wirkſam. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 617. *Blackwell* Herbar. Tab. 452. *Zorn* icon. plant. Tab. 154.

Chaerefolii ſ. Cerefolii herba. **Kerbel; oder Körfelkraut.** Scandix Cerefolium *L.* Wild wächſt dieſe einjährige Pflanze auf den Feldern im mittäglichen Europa, bey uns aber wird ſie häufig in den Gärten gezogen. Die Blätter ſind doppelt gefiedert, mit eingeſchittenen, ſtumpflappigen Blättchen, ſehr zart, und die Stiele glatt und hohl, von Farbe ſind ſie mattgrün. Dies Kraut hat einen eigenen ſtarkén Geruch, und einen milden gewürzhaften, ſüßlichen Geſchmack. Der aus dieſer friſchen Küchenpflanze ausgepreßte Saft wird als Arzneymittel auch braucht. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 236. *Zorn* icon. plant. Tab. 192.

Chamaedryos herba. **Bathengel; ädel Gamanderkraut.** Teucrium Chamaedrys *L.* Es iſt eine ausdaurende Pflanze, die auch in Thüringen, Fcanken u. a. Gegenden mehr in Deutſchland auf rauhen Bergen und an den Wegen wächſt. Die Blätter ſind kurzgeſtielt, gegenüberſtehend, keilförmig, eyrund, eingeſchnitten, gekerbt und rauh, von Farbe lebhaft grün. Die Pflanze hat einen ſchwacharomatiſchen Geruch, der aber beym Trocknen vergehet, und einen ziemlich bittern Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 180. *Zorn* icon. plant. Tab. 346.

Chamaepityos herba. **Schlagkraut. Feldcypreſſe.** Teucrium Chamaepitys *L.* Dieſe einjährige Pflanze wächſt auf ſteinichten Feldern auch in verſchiedenen Gegenden Deutſchlands, und hat ſchmale, länglichte, faſt gleichbreite, dreyſpaltige, ganzrandige, rauhe Blätter. Im friſchen Zuſtande iſt es klebricht anzufühlen, riecht harzig, der Ge-

ſchmack iſt bitter. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 528. *Zorn* icon. plant. Tab. 120.

Chelidonii majoris herba. **Großes Schellkraut.** Chelidonium majus *L.* Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt an Mauern und Zäunen häufig. Die Blätter ſind von gelblich hellgrüner Farbe, weich und dünne, groß und beſonders zuſammengeſetzt, ſo, daß jedes Blatt wieder in einige Lappen oder Blättchen getheilt iſt, davon die untern kleiner ſind, und das oberſte das größeſte iſt. Am Rande ſind ſie weitläuftig, ungleich etwas tief eingekerbt. Die ganze Pflanze giebt beym Verletzen einen ſcharfen, orangegelben Saft von ſich. Sie hat einen widrigen Geruch, welcher ſich aber mit der Schärfe beym Trocknen gröſtentheils verliehrt, und einen bittern ſcharfen Geſchmack. Abbild. S. oben bey der Wurzel.

Cicutae terrestris herba. **Erdſchierlingskraut. Gefleckter Schierling.** Conium maculatum *L.* Dieſe Pflanze iſt zweyjährig, und wächſt an ſchattigen nicht zu trocknen Orten, an Zäunen, in unangebauten Landgärten, an verfallenen Bauſtellen, auch auf Feld- und Wieſenrändern, und wird einige Fuß hoch. Die Blätter ſind auf der Oberfläche dunkelgrün, glatt, nicht eben weich, etwas glänzend, und auf der Unterfläche blaßgrün, mit hervorſtehenden Mittelrippen. Die Blätter ſind alle regelmäßig geſtellt, ſo, daß das ganze große aus vielen kleinen Blättern zuſammengeſetzte Blatt immer nach der Spitze zu in einem einzelnen zugeſpitzten Blättchen ausläuft: dieſes geſchiehet auch bey jedem zuſammengeſetzten Seitenblatte. Die Blätter ſind groß, und haben lange und dicke Blattſtiele, die unten, wo ſie am Stengel

Stengel feſtſitzen, die Geſtalt einer Rinne haben, womit ſie den Stengel umgeben. Die kleinen Blättchen ſind geſchlitzt, lappig-gezähnt. Der Stiel iſt an ſich hohl, glatt, rundlich, mit ſchwachen Furchen bezogen, und mit rothen, braunen Flecken beſprengt, welche Flecken ſich auch an den Blattſtielen befinden. Der Saame von dieſer Pflanze iſt auf der einen Seite flach, auf der adern halbrund mit erhabenen und gekerbten Streifen verſehen. Sie hat einen eigenen widrigen Geruch, der den Spaniſchen Fliegen oder vielmehr dem Katzenurin ähnlich iſt, der aber merklicher wird, wenn die Pflanze zerquetſch, ſtärker und unangenehmer aber iſt er, wenn der ausgepreßte Saft abgedampft wird, und einen ſüßlichen, etwas ſcharfen Geſchmack. Das Kraut wird eingeſammelt zu der Zeit, wenn die Blumen ſich zu öfnen anfangen, welches gemeiniglich im Junius geſchiehet, zu welcher Zeit es den ſtärſten Geruch hat. Vor dem Trocknen werden die ſtarken Blattſtiele davon abgeſondert, das Trocknen ſelbſt muß aufs ſchleunigſte bey der Wärme eines Ofens geſchehen, und das getrocknete wird dann in verſchloſſenen Gefäßen, und wegen ſeiner heftigen Wirkung mit Vorſicht beſonders aufbewahret: am beſten wird es bey Kräften erhalten, wenn das getrocknete Kraut gleich zu einem Pulver gemacht und in wohlverſtopfte Gläßer gethan wird. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 451. *Zorn* icon. plant. Tab. 48.

Cochleariae herba. **Löffelkraut. Scharbockskraut.** Cochlearia officinalis *L.* Eine zweyjährige Pflanze, die an den Seeküſten Englands, Hollands u. andern, mehr nördlichen Ländern Europens wächſt, ſie läßt ſich auch leicht aller Orten in den Gärten ziehen. Die Wurzelblätter ſtehen auf langen

 Stielen,

Stielen, ſind rundlich herzförmig, die am Stengel aber ſind kleiner, ſitzen ohne Stiel auf, gehen ſchmäler mit ſtumpfer Spitze zu, und haben an beyden Seiten gegenüberſtehende Vertiefungen. Sie ſind faſt glänzend grün und ſaftig, von Geſchmacke ſcharf und bitter, und haben einen ſcharfen flüchtigen Geruch. Sie werden friſch verwendet. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 227. *Zorn* icon. plant. Tab. 2.

Daturae ſ. Stramonii herba. **Stechapfelblätter.** Datura Stramonium *L.* Iſt einjährig und gehört eigentlich in wärmern Ländern zu Hauſe, wächſt aber auch bey uns hin und wieder auf alten Bauſtellen, an den Wegen und an Graben von ſelbſt. Die Blätter ſind geſtielt, eyrund, groß, zugeſpitzt, zahnförmig, ausgeſchweift und dunkelgrün. Friſch haben ſie einen widerlichen betäubenden Geruch, und einen ekelhaften Geſchmack. Da dieſe Pflanze und ihr Saamen betäubend wirket, und allerhand Nervenzufälle erregen kann, daher ſie unter die giftigen gezählet wird, muß man ſie mit Vorſicht ſammlen und aufbewahren. Das Extrakt vom Safte aus der friſchen Pflanze iſt in den neuern Zeiten als Medicament gebraucht worden. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 313. *Zorn* icon. plant. Tab. 186.

Dentariae ſ. Dentillariae herba. **Zahnkraut. Europäiſche Bleywurzkraut.** Plumbago Europaea *L.* Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in Spanien, Italien, und dem ſüdlichen Frankreich wild. Die Blätter, welche ungeſtielt den Stengel umgeben, ſind lanzenförmig und rauh. In Oel geweicht ſollen ſie wider den Krebs hülfreich geweſen ſeyn: es wäre wohl werth, dieſe Wirkung weiter zu erproben, und zur Gewißheit zu entſcheiden.

Digi-

Digitalis purpureae herba. **Fingerhutkraut. Rother Fingerhut.** Digitalis purpurea *L.* Dieſe zweyjährige Pflanze wächſt auch in Deutſchland in verſchiedenen Gegenden in Wäldern und Feldern wild, wird aber auch in den Gärten gezogen. Der Stengel iſt rauh, eckig und dick, wird zwey und mehrere Fuß hoch. Die untern Blätter ſind eyförmig, die obern aber lanzettenförmig, übrigens ſind ſie geſtielt, etwas und ungleich gekerbt, runzlicht; die Oberfläche derſelben iſt dunkelgrün, die Unterfläche bläſſer, und rauh oder etwas haaricht. Vom Geſchmack ſind ſie unangenehm bitter und ſcharf. Die Blätter werden, nachdem ſich die Blumen geöfnet haben, eingeſammelt; da ſie aber von heftiger Wirkung ſind, ſo müſſen auch dieſe vor ſich allein getrocknet, und beſonders ſorgfältig aufbewahret werden. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 74. *Blackwell* Herbar. Tab. 16. *Zorn* icon. plant. Tab. 262.

Erysimi herba. **Wegſenfkraut. Hederich.** Eryſimum officinale *L.* Eine einjährige Pflanze, die bey uns häufig an den Wegen, auf verfallenen Bauſtellen, und Aeckern wächſt. Die unterſten Blätter ſind groß, aus kurzen, eckigen, rauhen, mit einander zuſammenlaufenden gezahnten Blättchen zuſammengeſetzt; die obern aber ſind ſpondonförmig, gezahnt und borſtig. Sie haben, vorzüglich die obern, einen ſcharfen, ſalzichten Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 28. *Zorn* icon. plant. Tab. 32.

Eupatorii herba. **Waſſerdoſten. Waſſerhanfkraut.** Eupatorium cannabinum *L.* Iſt ausdauernd und wächſt an ſumpfigten Stellen und Graben. Die Blätter ſind lanzettenförmig, drey und

drey an einem gemeinſchaftlichen Blattſtiele, gegen-überſtehend, am Rande ſägeförmig gezahnt, etwas rauh, weich und dunkelgrün, von Geſchmack bitter und etwas ſcharf. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 110. *Zorn* icon. plant. Tab. 50.

Flammulae Jovis herba. **Brennkraut. Aufrechte Waldrebe.** Clematis erecta *L.* Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt in Oeſterreich, in der Schweitz, in Bayern, Thüringen u. ſ. w.; wird aber auch in andern Gegenden von Deutſchland in den Gärten gezogen. Die Blätter ſind gefiedert, und deren Blättchen eyrund lanzettförmig, geſtielt, und glatträndig. Die Oberfläche iſt dunkler grün, die Unterfläche bläſſer. Die friſchen Blätter verurſachen ein Brennen auf der Zunge und im Halſe, und nach längerer Zeit auf derſelben gelaſſen wohl gar Blaſen; getrocknet aber ſind ſie nicht mehr ſo ſcharf, ſondern ſchmecken ſäuerlich ſüß, gelinde zuſammenziehend, und nur etwas brennend: doch müſſen ſie daher ſorgfältig beſonders getrocknet und aufbewahrt werden. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 441.

Fumariae herba. **Erdrauch. Taubenkropf. Feldraute.** Fumaria officinalis *L.* Iſt eine jährige Pflanze, die häufig auf den Feldern und in Gärten wächſt. Die Stengel ſind ſaftig und dünne, daher ſie ſich mehrentheils zur Erde neigen. Die Blätter ſind abwechſelnd, doppelt abwechſelnd befiedert, mit dreylappig geſpaltenen, rundlich zugeſpitzten, weichen, zarten Blättchen. Die Pflanze hat einen bittern, ſalzartigen Geſchmack. Sie wird friſch und getrocknet gebraucht. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 237. *Zorn* icon. plant. Tab. 14.

Genistae herba. Ginſter. Geniſte. Pfriemenkraut. Spartium ſcoparium *L.* Iſt eigentlich ein kleiner Strauch, der in ſandigen und hochliegenden Gegenden des gemäßigten Europa wächſt, auch in Gärten gezogen wird. Der Stamm und Aeſte ſind eckicht, und hellgrün. Die lanzenförmige Blätter ſind klein, entweder einzeln, oder drey beyſammen an einem kurzen Stielchen; ſie ſind rauh, dunkelgrün, fein und kurz zugeſpitzt. Die Blätter und Stengel ſchmecken bitter. Die ganze Pflanze giebt nach dem Verbrennen mehr feuerbeſtändiges Laugenſalz als die meiſten übrigen Gewächſe. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 244. *Zorn* icon. plant. Tab. 224.

Gratiolae herba. Wilder Aurin. Gottesgnadenkraut, Purgierkraut. Gratiola officinalis *L.* Iſt ausdauernd und wächſt in vielen Gegenden Deutſchlands, z. B. im Hannöveriſchen, im Sächſiſchen u. ſ. w. auf feuchten Grunde und Wieſen. Die Blätter ſowohl als die Zweige ſtehen einander gegenüber. Die Blätter ſind ungeſtielt, länglich, glatt, lanzettförmig zugeſpitzt, ſägeförmig gezähnt, gerippt, hellgrün und von durchdringend bittern und etwas ſcharfen Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 411. *Zorn* icon. plant. Tab. 449.

Hederae terrestris herba. Gundermannskraut. Gundelrebe. Erdepheu. Glecoma hederacea *L.* Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt häufig an den Zäunen, und an Wegen. Die Blätter ſind herz-nierenförmig, gekerbt, glatt und geſtielt, von dunkelgrüner Farbe. Das Kraut ſchmeckt, wenn es friſch iſt, bitter, etwas gewürzhaft und ſcharf; zer-

reibt

reibt man es, ſo riecht es ſtark. Auch getrocknet behält es ſeinen Geruch und Geſchmack, wenn es nehmlich geſtampft, in Kuchen geformt und gehörig getrocknet wird. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 225. *Zorn* icon. plant. Tab. 73.

Helleborastri ſ. Hellebori foetidi herba. **Stinkende Nieswurzblätter. Wurmkraut.** Helleborus foetidus *L.* Dieſe wildwachſend ausdaurende, in Gärten aber gezogene mehrentheils nur zweyjährige Pflanze, wächſt auch in Deutſchland, z. B. in den waldigen Gegenden der Pfalz, im Naſſauiſchen u. ſ. w. Die Blätter ſind fußförmig, langgeſtielt, mit länglichen lanzettförmigen und ſägenartig gezähnten Blätterchen, deren Oberfläche glänzend dunkelgrün, die Unterfläche aber bläſſer iſt. Sie haben einen ſcharfen, bittern, ekelhaften Geſchmack, und einen unangenehmen, ſtinkenden Geruch. Dies Mittel iſt freylich höchſt unangenehm einzunehmen, doch iſt der Syrup davon weniger widrig. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 57. *Zorn* icon. plant. Tab. 452.

Hyosciami nigri herba. **Schwarz Bilſenkraut.** Hyoſciamus niger *L.* Dieſe zweyjährige Pflanze wächſt häufig an den Wegen, Zäunen, und auf verfallenen Bauſtellen hin und wieder in Deutſchland. Die Blätter ſtehen überall unordentlich und häufig: die größern Wurzelblätter, welche bald vergehn, ſind geſtilt, die übrigen umfaſſen den Stengel zur Hälfte: ſie haben eine aſchfarbhellgrüne Farbe, ſind dick, ſehr weich, faſt klebrig anzufühlen, haarig, und am Rande unordentlich mit ungleich weitläuftigen Ausſchnitten verſehen, wodurch mehr oder weniger zahn-

zahnförmige Läppchen entſtehen; an der Spitze laufen ſie gewöhnlich ohne Einſchnitte aus, ſo, daß das ganze Blatt länglich, breit und zugeſpitzt iſt. Die ganze Pflanze hat einen ſehr betäubenden Geruch, und faden etwas ſalzartigen Geſchmack. Ob ſie aber gleich zu den giftigen Gewächſen gerechnet wird, ſo giebt ſie doch ein ſehr nutzbares Arzneymittel ab, das nur noch nicht ſo allgemein geachtet wird, als es wohl verdiente, das mit der Zeit aus Ueberzeugung noch geſchehen kann. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 550. *Zorn* icon. plant. Tab. 84.

Hyssopi folia. Iſopblätter. Hyſſopus officinalis *L.* Dieſe Pflanze perennirt, und wächſt hin und wieder an den Mauren und auf wüſten Plätzen wild, gemeiniglich wird ſie aber in Gärten gezogen. Die lanzettförmigen, ſchmalen, glatten Blätterchen ſitzen dem einigermaaßen viereckigen Stengel gegenüberſtehend kreuzförmig auf. Von Farbe ſind ſie lebhaft grün, und haben einen angenehmen gewürzhaften Geruch und dergleichen bitterlichen Geſchmack. Sie ſollen geſammelt werden, ehe ſich die Blumen vollkommen geöfnet haben. Abbild. *Blackwell* Herb. Tab. 269. *Zorn* icon. plant. Tab. 61.

Jaceae, violae tricoloris herba. Freyſamkraut. Stiefmütterchen. Viola tricolor *L.* Ein jähriges Pflänzchen, das häufig auf trockenen Aeckern und in den Gärten gerne von ſelbſt wächſt. Die Blätter ſind länglich, am Rande zahnförmig, und haben nahe, wo ſie am dreyeckigen Stengel mit ihrem Stielen befeſtiget ſind, kleinere in Querſtücke getheilte Blättchen. Von Farbe ſind ſie gelblich grün. Wenn das Kraut gerieben wird, ſo riecht

es bald wie Pferſichkerne: es hat einen bitterlichen, ſchleimigen Geſchmack. Die ganze Pflanze wird zum Arzneygebrauche eingeſammlet. Die Blumen haben verſchiedene Farben; man wählt die Pflanze mit blau und gelben Blumen. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 290.

Lactucae sylvestris ſ. virosae herba, **Wilder oder ſtinkender Sallat. Wilder Lattich.** Lactuca viroſa *L.* Dieſe zweyjährige Pflanze wächſt im ſüdlichen Europa auf Dämmen und an Zäunen. Die Blätter umfaſſen den Stengel, der von unten herauf eine gewiſſe Strecke mit zartem Stacheln beſetzt iſt. Die untern Blätter ſind lang, ganz, am Rande gezahnt, und fallen, wenn die Pflanze zu ihrer Größe gekommen, leicht ab; die obern aber ſind buchtig vertieft, geriſſen, am Rande mit kleinen Stacheln beſetzt, dergleichen auch auf der Rückenrippe befindlich. Von einigen wird unter dieſer Pflanze Lactuca Scariola *L.* verſtanden. Ueberhaupt müſſen mit dieſem Mittel erſt noch mehrere Verſuche angeſtellt werden, ehe es ſeinen Platz mit Würde behaupten kann. Beyde Pflanzen haben im friſchen Zuſtande einen bittern, ſcharfen, giftigen, milchartigen Saft. Abbild. von der Lactuca viroſa *L.* S. *Zorn* icon. plant. Tab. 285.

Lauri folia. **Lorbeerblätter.** Laurus nobilis *L.* Dieſer Baum wächſt nicht nur in Aſien und Griechenland wild, ſondern kommt auch in den Wäldern in Italien, Frankreich, Spanien und Portugall gut fort: bey uns wird er in Gärten gezogen, und den Winter über im Gewächshauſe erhalten. Die Blätter ſind perennirend, ſtark, ſteif, lanzenförmig, am

am Rande glatt, mit vielen Rippen durchzogen: auf der Oberfläche dunkelgrün, auf der untern bläſſer. Sie haben einen gewürzhaften, bittern und zuſammenziehenden Geſchmack, und, wenn ſie zerrieben werden, einen penetranten, angenehmen Geruch. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 175. *Zorn* icon. plant. Tab. 52.

Lauroceraſi folia. Kirſchlorbeerblätter. Prunus Lauroceraſus *L.* Dieſer Baum wächſt nahe am ſchwarzen Meere wild, und iſt 1576 von Trapezunt nach Europa gebracht worden. In Frankreich und England hält er den Winter in freyer Luft recht gut aus; in Deutſchland aber und den mehr nördlichern Gegenden muß er den Winter über in Gewächshäuſern erhalten werden. Die immergrünen Blätter ſtehen an demſelben wechſelsweiſe, ſind groß, länglicht eyrund, dicke, ſaftig, glänzend, und am Rande ſägenartig. Auf dem Rücken unten nach dem Stiele zu haben ſie zwey Drüſen. An ſich haben ſie keinen Geruch, aber zwiſchen den Fingern gerieben riechen ſie angenehm, wie Pferſichkerne, und haben auch einen denſelben ähnlichen bitterlichen Geſchmack. Man braucht itzo das davon deſtillirte Waſſer, das denſelben Geſchmack, aber einen ſtärkern Geruch hat: doch muß man mit dieſem Mittel ſehr vorſichtig verfahren, und es ſorgfältig aufbewahren, da es ſo leicht tödlich werden kann. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 512. *Zorn* icon. plant. Tab. 96.

Linariae herba. Leinkraut. Frauenflachs. Feigwarzenkraut. Antirrhinum Linaria *L.* Dieſe ausdaurende Pflanze wächſt häufig auf alten Gemäuer und Mauern, und an den Wegen. Die Stengel ſind mit ſehr vielen, ſchmalen, lanzenförmig gleichbreiten, an-

aneinander gedrängten, ungeſtielten Blättern beſetzt, die friſch einen widrigen Geruch haben, der ſich beym Trocknen verliehret: der Geſchmack iſt unangenehm bitterlich. Die Blätterchen haben eine lebhaft grüne Farbe, die Unterfläche iſt bläſſer. Dies Kraut unterſcheidet ſich von der kleinen Wolfsmilch, Eſula minor ſ. Euphorbia Cypariſſias *L.*, welche gleiche Blätter hat, daß ſie keinen milchichten Saft wie letztere enthält. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 115. *Zorn* icon. plant. Tab. 442.

Lini Cathartici herba. **Purgierlein. Purgierflachs.** Linum catharticum *L.* Iſt einjährig, und wächſt auf feuchten Feldern und Wieſen. An einem dünnen, fadenförmigen Stengel, ſtehen die eyrund-lanzenförmigen, ganzrandigen, glatten, lebhaftgrünen Blätter ungeſtielt einander gegenüber. Dies Kraut ſchmekt ſehr bitter und ekelhaft. Die ganze blühende Pflanze wird eingeſammelt: ſie iſt zwar noch nicht ſo im Gebrauche, als ſie es doch verdiente. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 851. *Blackwell* Herbar. Tab. 368. *Zorn* icon. plant. Tab. 210.

Lysimachiae purpureae, salicariae herba. **Rother Weiderich. Blutkraut.** Lythrum Salicaria *L.* Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt an feuchten Orten, an Gräben und Sümpfen. Die Blätter ſind gerade, herzförmig-lanzettförmig, auf dem Rande ganz, ungeſtielt, etwas rauh, auf der Unterfläche heller, und ſtehen am Stengel in faſt gleicher Entfernung gegen einander über: von einem krautartigen etwas zuſammenziehenden Geſchmacke der im Munde ſchleimicht wird. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 671. *Blackwell* Herbar. Tab. 520. *Zorn* icon. plant. Tab. 113.

Majora-

Majoranae herba. Majoran. Meiran. Origanum Majorana *L.* Iſt eine einjährige Pflanze, deren Vaterland noch nicht genau bekannt, einige meynen zwar das Morgenland; bey uns wird ſie häufig in den Gärten gezogen. Die Blätter ſind länglich-eyrund, klein, ſtumpf, etwas wollicht, kurzgeſtielt, ganzrandig, gegenüberſtehend, und haben eine weißgrünliche Farbe. Dieſe Pflanze hat einen eigenen ſtarken Geruch und einen gewürzhaften etwas ſcharfen, bitterlichen Geſchmack. Das Kraut mit ſammt den blühenden Spitzen wird zum Gebrauch eingeſammelt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 319. *Zorn* icon. plant. Tab. 41.

Malvae vulgaris herba. Käſepappelkraut. Gemeine Malve. Malva rotundifolia *L.* Dieſe jährige Pflanze wächſt auf wüſten Plätzen, an Mauern und Zäunen häufig. Der Stengel liegt mehr zur Erde, an derſelben befinden ſich auf langen Stielen ſchmuzig dunkelgrüne, glatte Blätter, welche am Grunde etwas nierenförmig eingetieft, übrigens rundlich und unmerklich fünflappicht ſind, und deren Rand mit unordentlichen Zähnchen gekerbt iſt: ſie haben einen ſchleimichten Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 22. *Zorn* icon. plant. Tab. 237.

Mari veri herba. Amberkraut. Katzenkraut. Teucrium Marum *L.* Iſt eine ſtrauchartige kleine Pflanze, die in einigen Morgenländern und in Spanien wild wächſt, und bey uns in Scherben in den Gärten und in der Stube gezogen wird. Die Blätter ſind klein, eyförmig-zugeſpitzt, geſtielt, gegenüberſtehend, ganzrandig, am Rande etwas zurückgerollt, deren Oberfläche lebhaft grün, die Unter-

fläche aber graugrünlich und filzig iſt. Sie hat einen angenehmen, durchdringenden, kampherartigen Geruch, und einen bitterlichen, brennenden, ſcharfen Geſchmack, welches beydes ſie auch nach dem Trocknen behält. Die zärtern Zweige mit den Blätterchen ſammt den Blumen werden eingeſammelt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 17. *Zorn* icon. plant. Tab. 60.

Marrubii albi herba. **Weißer Andorn. Marienneſſel.** Marrubium vulgare *L.* Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt bey uns häufig an trockenen ungebauten Orten, an Gebäuden, Zäunen und Wegen. Die Stengel ſind gerade und wollicht. Die Blätter an demſelben ſtehen einander gegenüber, ſind eyförmig, am Rande gekerbt, geſtielt, dick und weich, auf der Oberfläche grün und runzlich, auf der Unterfläche weißlich und wollicht. Die zerriebenen friſchen Blätter riechen mäßig ſtark, gewiſſermaſſen wie Moſchus; der Geſchmack iſt bitter und gelinde ſcharf. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 479. *Zorn* icon. plant. Tab. 27.

Matricariae, Parthenii herba. **Mutterkraut. Mettrich. Mettram.** Matricaria Parthenium *L.* Perennirt, und wächſt hin und wieder an ſteinigten ungebauten Orten und an den Mauren, wird auch in den Gärten, gemeiniglich aber mit gefüllter Blume, gezogen. Die Blätter ſind ungleich gefiedert, mit eyförmigen, ungleichen, am Rande gekerbten Blätterchen: ſie ſind flach, abwechſelnd, zart und weich, etwas rauh, von blaßgrüner Farbe. Hat einen der Kamille ähnlichen, aber ſtärkern Geruch, der im Trocknen vergehet, und, das Kraut vorzüglich,

zuglich, einen bittern, faſt wie Rheinfarn, aber ekelhaftern Geſchmack. Dies Kraut wird mit ſammt der Blume eingeſammelt. Abbild. *Flor.* Dan. Tab. 674. *Blackwell* Herbar. Tab. 192. *Zorn* icon. plant. Tab. 166.

Meliloti herba. Steinklee. Melilot. Trifolium Melilotus officinalis *L.* Es iſt eine ein- oder zweyjährige Pflanze, die hin und wieder an Wegen, an alten Gebäuden und auf den Aeckern wächſt. An einem Blattſtiele ſitzen drey beſonders geſtielte, länglicht-eyrunde, ſägenartig gezähnte, kleine glatte Blättchen. Es giebt zwey Spielarten: die eine hat gelbe, die andere weiße Blumen. Hat einen bittern, ſchleimichten, etwas ſcharfen Geſchmack und einen eigenen Geruch, der bey der mit gelben Blumen ſtärker iſt. Das Kraut mit ſammt der Blume wird eingeſammelt. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 80. *Zorn* icon. plant. Tab. 204.

Melissae hortensis ſ. Melissae citratae herba. Citronenmeliſſe. Gartenmeliſſe. Meliſſa officinalis *L.* Perennirt und wächſt in den gebürgichten ſüdlichen Gegenden von Europa wild, bey uns wird ſie in Gärten häufig gezogen. Die Blätter ſind geſtielt, kreuzförmig gegenüberſtehend, etwas herzförmig oder eyrund, am Rande ſägenförmig, überhaupt etwas haarig: die Oberfläche dunkelgrün, die untere bläßer; von citronenartigen Geruche und balſamiſchen, etwas ſcharfen Geſchmacke. Man muß die Pflanze entweder ſehr ſchnell trocknen, oder ſehr dünne ausſtreuen, wenn ſie ihre grüne Farbe, welche ſie leicht verliehrt, behalten ſoll. Abbild. S. *Blackwell*. Herbar. Tab. 27. *Zorn* icon. plant. Tab. 134.

134. Die Türkiſche Meliſſe, MELISSAE TURCICAE herba, Dracocephalum Moldavica *L.*, welche einige in die Apotheke auch aufgenommen haben, und wohl noch beybehalten, iſt ohnſtreitig in der Wirkung weit ſchwächer, als vorſtehende, und wir können ſolche füglich ganz entbehren.

MENTHAE CRISPAE herba. **Krauſemünze. Gartenmünze.** Mentha criſpa *L.* Dieſe ausdauernde Pflanze, die in Sibirien und andern Ländern noch wild wächſt, wird bey uns häufig in Gärten gezogen. Die ganze Pflanze iſt haarig, der Stengel viereckig, die Blätter ſind herzförmig, wellenförmig, am Rande gezähnt, kraus und ohne Stiel, von dunkelgrüner Farbe. Sie hat einen ſtarken balſamiſchen Geruch, und einen bitterlichen, gewürzhaften etwas brennenden Geſchmack, welches beydes ſie auch getrocknet beybehält. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 290, *Zorn* icon. plant. Tab. 386.

MENTHAE PIPERITAE herba. **Pfeffermünze. Engliſche Spitzmünze.** Mentha piperita *L.* Die perennirende Pflanze gehört in England zu Hauſe, wird aber bey uns nun häufig in den Gärten gebauet. Der Stengel derſelben iſt auch viereckig, gemeiniglich bräunlich und glatt. Die Blätter ſind auf der Oberfläche ſehr lebhaft grün, haben kurze Stiele, ſtehen gegeneinder über, ſind etwas lang = eyförmig und zugeſpitzt, glatt, und am Rande ſcharf ſägenförmig gezähnt. Dieſe Pflanze hat einen ſtarken penetranten nicht unangenehmen Geruch, und einen brennenden, heißen, ſich ausbreitenden kampherartigen Geſchmack, der aber zuletzt kühlend wird. Im getrockneten Zuſtande verliehrt ſie nichts von beyden,

vielmehr

vielmehr werden ſie beyde noch ſtärker. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 291. *Zorn* icon. pl. Tab. 56.

Millefolii herba. **Schaafgarbe. Tauſendblatt.** Achillea Millefolium *L.* Perennirt, und wächſt häufig an den Wegen, Wieſen und Anhöhen. Der Stengel iſt aufrecht, eckig- geſtreift und etwas rauh, und hat doppelt geſiederte nackende Blätter, mit gleichbreiten ausgezähnten, auf der Rückſeite beſonders rauhen, Blättchen. Das Kraut ſchmeckt etwas zuſammenziehend, bitterlich, und etwas ſcharf und gewürzhaft. Der Geruch davon iſt etwas balſamiſch. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 18. *Zorn* icon. plant. Tab. 29.

Nasturtii aquatici herba. **Brunnenkreſſe. Waſſerkreſſe.** Siſymbrium Naſturtium *L.* Sie iſt eine zweyjährige Pflanze, die hin und wieder in Deutſchland häufig an den Bächen wächſt, und das ganze Jahr hindurch grün iſt. Die Blätter haben lange Stiele, und ſind aus herzförmigen, dicken, ſaftigen, glatten lebhaft grünen Blättchen zuſammengeſetzt. Dieſe Pflanze wird nur friſch gebraucht. Im friſchen Zuſtande hat ſie einen mäßig bittern, ſcharfen Geſchmack, zwiſchen den Fingern zerquetſch riecht ſie flüchtig. Dieſe Pflanze beſitzt wohl ohne Zweifel ein flüchtiges Laugenſalz. Dieſe Pflanze muß man nicht mit der bittern Bergkreſſe, Cardamine amara *L.* verwechſeln, welche letztere mehr länglichere und ſchmälere Blättchen hat, und weit bitterer ſchmeckt. Abbild. der vorhergehenden S. *Blackwell* Herbar. Tab. 260. *Zorn* icon. plant. Tab. 144.

Nicotianae, Tabaci folia. **Tabacksblätter.** Nicotiana Tabacum *L.* Dieſe Pflanze iſt in den mittäglichen Amerika eigentlich einheimiſch, wächſt von ſelbſt, und dauert daſelbſt auch aus; bey uns aber iſt ſie im Freyen nur einjährig: ſie wird in Amerika, in den benachbarten Inſeln, in Aſien und den meiſten ländern Europens zu großem Gewinn ſehr häufig gebauet. Von dem Geſanden des Königs Franz II. am Portugieſiſchen Hofe, **Johann Nicot**, der ſie um das Jahr 1560. kennen lernte, bekam ſie den Namen herba Nicotiana: den Namen Tabak, Tabacum, hat ſie von der Inſel Tabago, auf welcher die Spanier dieſe Pflanze zuerſt fanden. Die Blätter ſind lanzett-eyförmig, groß und ganzrandig, lebhaft grün, ſitzen dem Stengel auf, und laufen daran herab. Der Geruch derſelben iſt eigen, ſtark und unangenehm, der Geſchmack ſcharf und ekelhaft. Dieſe Art darf nicht mit andern Tabaksarten verwechſelt werden, welche geſtielte Blätter haben, und ſich dadurch unterſcheiden. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 146. *Zorn* icon. plant. Tab. 252.

Origani herba. **Doſtenkraut. Wohlgemuth.** Origanum vulgare *L.* Es iſt eine ausdaurende Pflanze, die auf Bergen und an den Gebüſchen wächſt. Die Stengel ſind röthlich, viereckig, mit kleinen Haaren beſetzt, an denſelben ſitzen einandergegenüber mit kurzen Stielen eben nicht große Blätter die eyrund, lebhaft hellgrün, am Rande ganz, und mit weitläuftig ſtehenden, kurzen, weißen Haaren beſetzt ſind. Sie haben einen angenehmen balſamiſchen, dem Majoran ähnlichen Geruch, und einen bitterlichen, gewürzhaften, ſcharfen Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 280. *Zorn* icon. plant. Tab. 57.

Pini turiones. **Kieferſproßen. Fichtenſproßen**, oder vielmehr **Fichten-Knoſpen.** Pinus ſylveſtris *L.* Dieſer gemeine Fichtenbaum, der zwey beyſammenſtehende Blättchen oder Nadeln hat, iſt ein in den Schwarzwäldern Europens bekannter Baum, welcher in nördlichen Gegenden, im ſandigen und trocknen Erdreiche am beſten fortkommt. Dieſe junge Sproſſen oder Knoſpen (turiones), nicht aber die Zapfen (ſtrobuli ſ. coni), wie ſie bisher, auch wohl noch, falſch benennet worden, ſind die zarten cylinderförmigen Kätzchen, die ſich noch nicht entwickelt und aufgethan haben, und welche äuſſerlich mit dünnen trocknen Schuppen bedeckt, braunroth, innwendig aber grün ſind. Sie enthalten vieles Harz, davon ſie klebricht anzufühlen; haben einen angenehmen balſamiſchen Geruch, und einen bittern balſamiſchen Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 190. *Zorn* icon. plant. Tab. 526.

Plantaginis latifoliae ſ. vulgaris folia. **Breite Wegbreitblätter.** Plantago major *L.* Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt häufig auf trockenen Grasplätzen, an Wegen, Wieſenrändern u. ſ. w. Die Blätter ſind eyrund, geſtielt, gerippt, glatt, ziemlich breit und dick, mehrentheils ganzrandig, bisweilen ſtumpf gezahnt, und haben einen etwas zuſammenziehenden, bitterlichen, ſalzichten Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 35. *Zorn* icon. pl. Tab. 230. Es giebt noch ein Wegbreit, der **kleine** oder **ſchmale Wegbreit**, (Plantago minor ſ. angustifolia), Plantago lanceolata *L.*, welcher wohl mit gleichem Rechte ſeinen Platz hier hätte. Dieſer wächſt mehr auf fruchtbaren Grasplätzen, und deſſen Blätter geſtielt, lang, ſchmal, lanzettförmig,

etwas haarig und ganzrandig ſind. Hat mit erſterm gleichen Geſchmack. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 88.

Polygalae amarae herba. **Bittere Kreuzblume. Bittere Polygale.** Polygala amara *L.* Dieſe ausdaurende Pflanze wächſt in bergichten Gegenden auch hin und wieder in Deutſchland. Die Wurzelblätter ſind umgekehrt eyrund, abwechſelnd, etwas geſtielt, faſt ganz randig; die Stengelblätter ſind aber weit kleiner, und werden dem Stengel hinauf immer kleiner, ſitzen auf, und ſind lanzettförmig. Dies Kraut hat einen ſtarken bittern, lange auf der Zunge anhaltenden, Geſchmack, wodurch ſie ſich leicht von der gemeinen Kreuzblume unterſcheiden läßt. Abbild. S. oben bey der Wurzel.

Populi oculi ſ. gemmae. **Pappelknoſpen.** Dieſes ſind Blattknoſpen, welche im Frühjahre eingeſammelt werden müſſen, ehe ſie ſich entfalten und die Blätter daraus hervorkommen. Sie enthalten einen klebrichten harzigen Saft, und haben einen balſamiſchen Geruch. Man nimmt ſie von der **ſchwarzen Pappel,** Populus nigra *L.*, einem in Deutſchland überall bekannten Baume, ferner von der **Balſampappel** oder **Balſameſpe,** Populus balſamifera *L.*, der im nördlichen Amerika und Sibirien einheimiſch iſt, jetzo aber auch hin und wieder häufig in Deutſchland angebauet worden iſt. Abbild. vom letztern S. *Zorn* icon. plant. Tab. 303.

Pulegii herba. **Poley.** Mentha Pulegium *L.* Iſt eine ausdauernde Pflanze, die in feuchten Gegenden des wärmern Europens wächſt, bey uns wird ſie in Gärten gezogen. Die Stengel kriechen

auf

auf der Erde, die daran befindlichen Blätterchen ſind eyrund, ſtumpf, oft gegen die Spitze breiter als unten, weitläuftig mit ſehr kleinen Sägezähnen beſezt, und ſtehen auf ſehr kurzen Stielen gegeneinander über, von einem ſtarken Geruche, und einem bitterlichen ſcharfen Geſchmacke. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 302. *Zorn* icon. plant. Tab. 490.

PULSATILLAE NIGRICANTIS herba. **Schwarze Küchenſchelle. Kleine Oſterblume.** Anemone pratenſis *L.* Dieſe ausdaurende Frühlingspflanze wächſt auf ſonnenreichen unfruchtbaren Feldern, auf Wieſen, und in Waldgegenden, hin und wieder in Deutſchland. Die Blätter gleichen denen der gelben Möhre: am Hauptblattſtiele ſtehen paarweiſe gegen einander über die zweyten Blattſtiele, welche gleich mit ganz ſchmalen und kurzen, noch einmal wieder geſpaltenen oder getheilten rauhen Blättchen, welche abwechſelnd gegeneinander über ſtehen, beſetzt ſind. Die Stiele, beſonders der Blumenſtiel, die Blumenblätter ſind mit feinen, weiſſen, weichen und glänzenden Haaren beſetzt. Die kleinen, auſſerhalb ſtark dunkelviolet blauen Blumen beugen ſich oben am Stengel etwas um und hängen herab. Blätter und Blumen werden zuſammen eingeſammelt, und friſch zur Bereitung des Extrakts, und des deſtillirten Waſſers verwendet, die getrocknete Pflanze kann man auch zum Aufguß noch gebrauchen. Alle Theile der friſchen Pflanze, wenn ſie nur etwas gekauet werden, haben einen höchſt ſcharfen und brennenden Geſchmack. Schon beym Zerſchneiden und Zerquetſchen des friſchen Krautes, nochmehr beym Abdampfen des Extrakts empfindet man ein Beiſſen in der Naſe, und im Munde, vorzüglich aber in den Augen, die gemei-

niglich darnach ſtark thränen, aufſchwellen und ſchmerzen. Der ſcharfe, reitzende Geſchmack dieſer Pflanze geht beym Trocknen ſo verlohren, daß er alsdann etwas ſalzicht-krautartig bitterlich iſt, und nur zuletzt unvermerklich ins Scharfe übergehet. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 611. *Zorn* icon. plant. Tab. 439. Mit dieſer Pflanze hat viel Aehnlichkeit die gemeine Küchenſchelle, Anemone Pulſatilla *L.*, die aber doch höher und haarichter iſt, und deren Blumen faſt aufgerichtet ſtehen, größer und von weit hellerer Farbe ſind. Abbild. der letztern S. *Zorn* icon. plant. Tab. 76.

Pyrolae herba. **Wintergrün.** Pyrola rotundifolia *L.* Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt gerne in Wäldern und unter Gebüſchen im nördlichen Europa. Die Blätter aus der Wurzel ſind rundlich geſtielt, faſt ganzrandig, glatt, dicke, glänzend grün, und haben einen zuſammenziehend-bitterlichen Geſchmack. Bleiben im Winter grün. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 594. *Zorn* icon. plant. Tab. 193.

Quercus folia. **Eichenblätter.** Quercus robur *L.* Die Blätter von dieſem Baume ſind abfallend, geſtielt, länglicht und oben breiter, haben ſpitzige Winkel und ſtumpfe Ecken. Sie haben einen herben zuſammenziehenden Geſchmack. Sie müſſen im Frühjahre, ſo bald ſie hervorgekommen ſind, geſammelt werden. Abbild. S. oben bey der Rinde.

Rhododendri officinalis herba. **Sibiriſche Schneeroſe.** Hr. Pallas nennt dies Staudengewächs, Rhododendron chryſanthum, unter welchem Namen es nun auch in das Linneeiſche

Pflan-

Pflanzenſyſtem aufgenommen worden iſt: es wächſt auf den höchſten kälteſten Gipfeln der waldloſen Schneegebürge in Daurien und dem ganzen öſtlichen Sibirien. Dieſer Strauch iſt nach der Beſchreibung des Hn. **Pallas** einen, ſelten anderthalb Fuß hoch, ausgebreitet - klaffend, mit aufſteigenden, an der Spitze unterabgetheilten, Blätter und Blumen tragenden Aeſte. Der Stamm iſt ſelten über einen Zoll dick, die Aeſte ſind ohngefähr wie ein Federkiel, dem Jahrwuchs nach, wie gefiedert, allenthalben mit einem braunen Oberhäutchen bedeckt. Die Blätter befinden ſich an den äuſſerſten Enden der Aeſte, ſind wenig, wechſelsweiſe, eyförmig, in dem Blattſtiel verengert, ſehr adericht, oben rauh, unten blaß, mit eingebogenem Rande, und ſteif wie ein Lorbeerblatt. Eingeſammelt werden hiervon die zärtern Zweige mit ihren Blättern. Die Wirkung iſt nach dem Standorte und der Einſammlungszeit verſchieden. Die trocknen Blätter ſchmecken herbe und merklich bitter; die Zweige hingegen haben einen mehr herben, und zugleich etwas ſcharfen Geſchmack. Der Geruch hat einige Aehnlichkeit mit dem von der Rhabarber. Die Einſammlung ſollte während, oder noch vor der Blüthe geſchehen. Man muß aber dieſes Gewächs nicht mit Rhododendrum ferrugineum *L.* verwechſeln, deſſen Blätter kleiner ſind, und deren untere Fläche roſtig und punktirt, und deſſen Blumencrone trichterförmig iſt. Abbild. S. *Pallas* Flora Roſſic. Tab. 30. *Zorn* icon. plant. Tab. 533. **Kölpin** über die Sibiriſche Schneeroſe rc. beygef. Kpft. *Zorn* hat auch icon. plant. Tab. 324. Rhododendron maximum *L.* abbilden laſſen, welche vormals dazu angenommen ward.

Roris

Roris marini hortensis ſ. Anthos folia. **Rosmarinblätter.** Rosmarinus officinalis *L.* Dieſer Strauch wächſt in Spanien, Frankreich, Italien, im Morgenlande wild; bey uns aber wird er in den Gärten gezogen, und den Winter über in den Gewächshäuſern aufbehalten. Die Blätter ſind ſchmal, gleichbreit, aufſitzend, am Rande zurückgebogen, die Oberfläche iſt dunkelgrün, die untere weißlich filzig. Sie haben ſowohl friſch als getrocknet einen fragranten Geruch, und einen heißen, ſcharfen, kampherartigen Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 159. *Zorn* icon. plant. Tab 318.

Roris marini sylvestris herba. **Wilder Rosmarin. Poſt** oder **Porſch.** Ledum paluſtre *L.* Dieſer kleine zwey bis drey Fuß hoher Strauch wächſt vorzüglich in nördlichen Ländern Europens in ſumpfigen Gebüſchen, auch hin und wieder in Deutſchland. Die Blätter gleichen den Rosmarinblättern, ſie ſind nämlich ſchmal, und überall gleichbreit; ſie ſitzen an ganz kurzen Stielchen unordentlich abwechſelnd, vorzüglich an den äuſſerſten Spitzen der Zweige gehäuft. Die Oberfläche iſt etwas glänzend dunkelgrün, die Unterfläche iſt aber, ſo wie die jungen Zweige mit eiſenroſtfarbiger Wolle bedeckt. Dieſe Pflanze hat einen gewürzhaften, betäubenden, nicht angenehmen Geruch, und bittern zuſammenziehenden Geſchmack. Man muß ſich hüten, daß man nicht dafür die Blätter der Andromeda polifolia *L.* bekomme, welche den Porſchblättern gleichen, welches daran zu erkennen, daß jene etwas breiter, zugeſpitzter, und auf der Unterfläche nicht mit roſtfarbener Wolle, ſondern mit einem blauweißen Staube überzogen ſind. Abbild. des obigen S. *Zorn* icon. plant. Tab. 571.

Rutae

Rutae hortensis herba. Garten-Raute. Weinraute. Ruta graveolens *L.* Eine ſtrauchartige Pflanze, die an Felſen und in unfruchtbaren Gegenden des ſüdlichen Europa, in Spanien, Niederfrankreich und der Schweiß wild wächſet, und bey uns in den Gärten gezogen wird. Die Blätter ſind doppelt zuſammengeſeßt, die in keilförmige Lappen getheilt und geſpalten ſind, und eine blaugrüne Farbe haben. Dieſe Pflanze hat einen eignen, ſtarken, und eben nicht angenehmen Geruch, und einen reißenden, ſcharfen, bittern Geſchmack, welches beydes im Trocknen bald ſich verliehret: ſie wird daher friſch gebrauchet. Die wildwachſende Pflanze ſoll ſchärfer ſchmecken, und ſtärker riechen, als die im Garten gezogene. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 7. *Zorn* icon. plant. Tab. 163.

Sabinae folia. Sevenbaumblätter. Sadebaumblätter. Juniperus Sabina *L.* Dieſer eben nicht gar hoher Baum wächſt urſprünglich in den Morgenländern, auch auf den Bergen in der Schweiß, in Italien u. ſ. weiter: er hat gerade gegeneinander über ſtehende, aufrechte, dicke, kurze, ſpißige, an den Zweigen fortlaufende Blätter, welche immer paarweiſe in einer Scheide oder Büchſe eingeſchloſſen und mit einander verbunden ſind. Dieſe Blätter haben einen ſtarken unangenehmen harzigen Geruch, und einen harzigbittern, ſcharfen Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 214. *Zorn* icon. plant. Tab. 525.

Salviae folia. Salbeyblätter. Salvia officinalis *L.* Ein ſehr kleiner Strauch, der in den wärmern Ländern Europens wild wächſet, und bey uns

häufig

häufig in den Gärten gezogen wird. Die Blätter ſind lanzett-eyförmig, feingekerbt, geſtielt, gegenüberſtehend, dick, etwas runzlich, von grauweiß-grünlichen Anſehen, und laſſen ſich weich anfühlen. Sie haben einen ſtarken aromatiſchen Geruch, und einen etwas zuſammenziehenden Geſchmack. Die im trocknen ſteinigten Boden wächſt, ſoll wirkſamer ſeyn, als die im fetten Boden wachſende. Vor dem Trocknen müſſen die Blätter, an denen ſich der Staub leicht anlegt, im Waſſer abgeſpühlet werden. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 71. *Zorn* icon. plant. Tab. 165.

Saponariae herba. **Seifenkraut.** Saponaria officinalis *L.* Die Blätter dieſer ausdauernden Pflanze, welche gerne auf verfallenen Bauſtellen wächſt, ſind eyrundlanzettförmig, ſtehen ungeſtielt gegeneinander über, ſind glatt, lebhaftgrün, und mit drey merklichen Mittelrippen, die aus der Baſis entſtehen, durchzogen. Man muß ſie nicht mit der Saponaria alba, Lychnis dioica *L.* verwechſeln, die mattgrüne, rauhe Blätter und keine rothe Wurzel hat, daher jene auch Saponaria rubra zum Unterſchiede heißt. Abbild. S. oben bey der Wurzel.

Scordii herba. **Scordienkraut. Lachenknoblauch.** Teucrium Scordium *L.* Iſt ausdauernd und wächſt auf feuchten Wieſen und andern ſumpfichten Plätzen. Der weitſchweifige, kriechende und rauhe Stengel, iſt überall mit länglichen, ſägenartig gezahnten, gegenüberſtehenden Blättern beſetzt, welche ohne merkliche Stiele aufſitzen, dunkelgrün und etwas rauh ſind. Das friſche Kraut riecht wie Knoblauch und ſchmeckt ſehr bitter; getrocknet verliehrt

liehrt es mit der Zeit dieſen Geruch. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 475. *Zorn* icon. plant. Tab. 36.

Sedi minoris herba. **Mauerpfeffer. Klein Hauslauch.** Sedum acre *L.* Dieſe kleine ausdauernde, gelbe, oft nur einige Zoll bis halbe Spanne hohe, blattlos ſcheinende Pflanze, wächſt auf ſandigen Hügeln und dergleichen Wegen, auf ſteinigen Boden und an Gemäuer. Ihre häufige, ſehr kleine, dicke, ſaftige, eyrunde Blättchen, ſind mit der Oberfläche ſelbſt etwas am Stiele gewachſen, und bedecken ihn dadurch faſt ganz. Sie hat einen ſcharfen, lange zurückbleibenden Geſchmack, und läßt ſich lange friſch aufbehalten. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 232.

Sempervivi, Sedi majoris folia. **Groß Hauslauch. Haus-Dachwurz-Blätter.** Sempervivum tectorum *L.* Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt auf Mauern, Felſen, und auf den Dächern, und hat immer grünende, viele, dicke, ſaftige, ſchuppenförmige, auf der einen Fläche concave auf der andern convexe, zugeſpitzte, am Rande mit kurzen ſtarken und graden Haaren beſetzte, und an den Spitzen rothe Blätter, die zuſammen auf der Stelle gleichſam eine volle Roſe formiren. Sie werden friſch verbraucht, und enthalten viel ſäuerlichen, etwas herben Saft, der bekanntlich im Weingeiſte gerinnt, und eine weiße, lockere, ſchleimichte Maſſe abſetzt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 366. *Zorn* icon. plant. Tab. 124.

Sennae folia. **Sennesblätter.** Caſſia Senna *L.* Iſt ein ſtrauchartiges Sommergewächſe oder

jährige

jährige Pflanze, davon die Blätter in ihrer Güte nach dem Lande, von wo ſie hergebracht werden, verſchieden ſind. Die verſchiedene Sorten der Sennesblätter ſind: Die erſte beſte Sorte ſind die **Alexandriniſchen**, folia Sennae Alexandrinae, die in Oberägypten eigentlich geſammelt werden, und welche man über Alexandria herbringt; dieſe ſind länglich-eyrund, etwa einen Viertelzoll breit, und nicht völlig einen Zoll lang, endigen ſich in eine lanzettartige Spitze, ſind feſt, ſanft anzufühlen, von lebhaft grüner ins Gelbe ſpielender Farbe, von einem eigenen nicht eben angenehmen Geruche, und einem etwas ſcharfen, bitterlichen, widrigen Geſchmacke. Die zweyte Sorte ſind die **Tripolitaniſchen**, die im Königreiche Tripoli gewonnen werden; dieſe ſind größer als jene, etwas rauh anzufühlen, in der Spitze ſtumpf, von ganz grüner nicht mit Gelb gemiſchter Farbe, und von geringerm Geruche. Die dritte Sorte, die **Mochaniſchen**, welche in Arabien bey Mocha gefunden werden; dieſe ſind länger, ſchmäler und ſpitziger, aber auch von geringern Kräften, als die erſten. Die vierte Sorte, die **Italiäniſchen**, welche aus Italien und der Provence kommen; dieſe ſind breit, an der Spitze ſtumpf, mit ſtarken Rippen verſehen, dennoch aber dünner, leicht zerbrechlich, von lebhaft grüner Farbe, und einem ſüßlicht leimichten Geſchmacke: einige behaupten, letztere wären in der Wirkung ſchwächer als die Alexandriniſchen, andere ſchätzen darinnen beyde gleich. Wirkſam ſind letztere immer genug, und dabey weit wohlfeiler: nur muß man ſich hüten, daß man unter letztere nicht die Blätter des Blaſenbaums, Colutea arboreſcens *L.* welche man auch **Deutſche Sennesblätter** nennet, mit gemiſcht bekommt, die ſich durch ihre umgekehrt herzförmige

mige Geſtalt und Einſchnitte vorne am Rande unterſcheiden: indeſſen haben auch dieſe purgirende Kräfte, nur können ſie im Preiße nicht in gleichem Verhältniſſe ſeyn. Unter dieſen Blättern, beſonders den Alexandriniſchen, finden ſich auch flachgedrückte grünliche Hülſen, darinne der Saame enthalten iſt, welche die Sennesbälglein (Folliculi Sennae) genennt werden, welche keinen Geruch, aber einen etwas ſalzigen und bittern Geſchmack haben, und von Aeltern und Neuern als Medicin vor ſich allein, oder mit den Blättern verwendet werden.

Serpylli herba. **Quendel. Wilder Thymian.** Thymus Serpyllum *L.* Iſt ein kleines, oft nur halbe Spanne hohes Stauchgewächſe mit kriechenden haarichten Stengeln, das häufig auf trocknen Hügeln und Feldern wächſt. Die Blätterchen ſind klein, eyförmig, ſtumpf, glatt, ſitzen gegeneinander über, und ſind unten da, wo ſie am Stengel anſitzen, etwas haaricht. Die rothen Blumen ſitzen oben quirlförmig, gewöhnlich aber blos an der Spitze in einem Kopf zuſammen; mit dieſen werden ſie eingeſammelt. Dieſe Pflanze hat einen gewürzhaften, bitterlichen Geſchmack, und einen citronenartigen, erquickenden Geruch. Abbild. *Blackwell* Herbar. Tab. 418. *Zorn* icon. plant. Tab. 17.

Solani nigri herba. **Schwarzer Nachtſchatten.** Solanum nigrum *L.* Dieſe jährige Pflanze wächſt überall auf verfallenen Bauſtellen, an Wegen und Zäunen. Die Blätter hängen an langen Stielen herab, ſind eyförmig, am Rande ausgezähnteckicht, von einem unangenehmen Geruche. Die Blumen derſelben ſind weiß, und die darauf folgende Bee-

ren ſchwarz. Sie verdiente wohl nicht, ſo ganz in Vergeſſenheit zu gerathen: muß aber mit großer Vorſicht aufbehalten und gebraucht werden. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 107. *Zorn* icon. plant. Tab. 44.

Spigeliae herba. **Spigelie. Amerikaniſches Wurmkraut.** Spigelia anthelmia *L.* Dieſe Pflanze iſt einjährig, und im mittäglichen Amerika, beſonders Braſilien einheimiſch; die aber auch in Jamaika, Domingo und Martinik fortgepflanzt wird. Dieſe hat einen krautartigen Stengel, an dem die oberſten Blätter zu vier in einem Winkel beyſammenſitzen. Abbild. davon S. *Zorn* icon. plant. Tab. 469. Dieſe Spigelie ſoll aber ſelten vorkommen, auch ſchwächer von Wirkung ſeyn; mehr aber ſoll es die **Maryländiſche** Spigelie, Spigelia Marylandica *L.* ſeyn, davon auch oben die Wurzel bereits aufgeführt worden iſt, deren Blätter länglichrund, zugeſpitzt, glatt ſind, und ungeſtielt paarweiſe einander gegenüber ſtehen: auf der untern Fläche ſind ſie blaßgrün, mit erhabenen Rippen bezogen, die ſämmtlich aus der Hauptrippe der Länge nach ausgehen; und durch dieſes letztere laſſen ſie ſich von den Seifenkrautsblättern, welche bisweilen dieſen beygemiſcht ſeyn ſollen, leicht unterſcheiden.

Tanaceti herba. **Rheinfarn. Wurmfarn.** Tanacetum vulgare *L.* Perennirt und wächſt an den Aeckern, Graben, und auf Mauern. Hat doppeltgefiederte, wechſelsweiſe aufſtehende längliche, flache Blätter, deren auch längliche Blättchen geſchlitzt ſind, mit ſägenförmigen Läppchen, oft etwas haarig, fein getüpfelt mit kleinen hohlen Punkten, von lebhaft

oft

oft glänzend dunkelgrüner Farbe. Die ganze Pflanze hat einen ſehr ſtarken, kampherartigen gewürzhaften Geruch, und einen gleichen bittern Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 464. *Zorn* icon. pl. Tab. 246.

TARAXACI, DENTIS LEONIS herba. Löwenzahnkraut. Pfaffenröhrchen. Leontodon Taraxacum *L.* Die Blätter dieſer Pflanze ſind Wurzelblätter, häufig, vollgrün, glatt, herabgeſchlitzt, und die davon entſtehenden Lappen gezahnt, von Geſchmack bitterlich. Mehreres und die Abbild. S. oben bey der Wurzel.

THEAE folia. Theeblätterchen. Man hat bisher zwey Pflanzenarten, davon dieſer ausländiſche Thee gewonnen, und zu uns gebracht wird, angenommen. Die erſte iſt: Thee Bohe, THEA BOHEA *L.*, mit Blumen, die ſechs Blättchen haben. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 352. wo aber die in der Deutſchen Ausgabe dieſes Werkes roſenfarben gemahlten Blumen doch weiß ſeyn ſollten, und Lettſom's natürliche Geſchichte des Thees ꝛc. Leipzig 1776. beygefügte Kupfertafel; die zweyte iſt: Grüner Thee, THEA VIRIDIS *L.* mit Blumen, die neun Blättchen haben. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 351. Beyde Arten ſind niedrige Bäume, die erſte wächſt nach der Behauptung Linnees in Japan und China, die andere aber blos in China. In verſchiedenen Ländern Europens, auch in Deutſchland zieht man ſie in Gärten, und erhält ſie den Winter über in den Gewächshäuſern. Dieſe immer grünenden Bäume oder Sträuche, da ſie nur ſelten die Höhe eines Mannes überſchreiten, wachſen in China und Japan

pan wild; um aber die Blätter angenehmer zu machen, werden ſie auch kultivirt. Die Bäume ſollen drey Jahr alt ſeyn, ehe die Blätter davon gepflückt werden; dies geſchehe bis ins ſiebente oder zehnte Jahr; in welchem Zeitpunkte der Baum anfange weniger Blattreich zu ſeyn, worauf er denn nahe an der Wurzel abgehauen werde, mit dem Erfolg, daß die jungen Ausläufer deſto mehrere Blätter geben. Die Blätter ſind eyrund, ſteif, glatt, ſägenförmig und haben ſehr kurze Blattſtiele. Die friſchen Blätter haben etwas Betäubendes, und erregen Schwindel und Zittern der Glieder. Die Einſammlung oder das Abpflücken geſchiehet zu drey verſchiedenen Zeiten, wornach die verſchiedenen Sorten der Güte: die erſte zu Ende des Februar- oder Anfange des Märzmonats, in welcher Zeit die jungen Blätter ſich noch nicht entfaltet haben, und dieſe geben den beſten Thee, welcher **Kaiſerthee**, oder die **Theeblüthe** (Thea caeſarea ſ. Flos Theae) genennt wird: die zweyte zu Ende des März- oder Anfange des Aprilmonats; und die dritte endlich wird im folgenden Monate beendiget. Die Güte deſſelben kann auch vom Standorte und der Kultur des Strauches mit abhangen. Das Trocknen geſchiehet in eigenen niedrigen Oefen, mit, noch nicht allen allgemein bekannt gewordenen, Vortheilen, wobey die Blätter aufgerollt werden. Mit der Aufbewahrung geht man ſehr ſorgfältig zu Werke, daß ſie nicht ihren eigenen Geruch verliehren, oder einen fremden annehmen. Die Farbe iſt nach den verſchiedenen Arten auch verſchieden dunkler- und hellergrün. Ueberhaupt hat man ſo viele Theeſorten, als der kaufmänniſche Spekulationsgeiſt nur hat machen können. Der Thee iſt ſeit 1666. in Europa gebräuchlich worden, und wird oft nur zu ſehr gemisbrauchet.

Thymi herba. **Thymian.** Thymus vulgaris *L.* Ein kleiner perennirender Strauch, der auf hohen felſichten Gegenden in Spanien, Frankreich und Italien wild wächſt, und bey uns häufig in den Gärten gezogen wird. Die Stiele ſind hart, und die rauhen Nebenſtiele mit kleinen eyrunden, gegenüberſtehenden, zurückgerollten Blätterchen beſetzt. Dieſe Blätterchen ſind, am meiſten auf der Oberfläche mit hohlen Punkten beſetzt, in welchen man oft eine glänzende, hellbraune, durchſichtige, dickliche Flüßigkeit antrift. Die ganze Pflanze hat einen durchdringend gewürzhaften Geruch, und gleichen reizend-ſcharfen Geſchmack. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 458. *Blackwell* Herb. Tab. 211.

Trifolii fibrini ſ. aquatici ſ. paludosi herba. **Bitterklee. Fieberklee. Waſſerdreyblatt.** Menyanthes trifoliata *L.* Perennirt und wächſt auf ſumpfigen Wieſen und andern tiefen, feuchten Orten. Auf der Spitze eigener, oft einen Fuß hoher Blattſtiele, welche aus der Wurzel kommen, ſitzt immer das dreyfache Blatt; dieſe Blätter ſind vollgrün, glatt, eyförmig, ganzrandig und ſaftig: einen Geruch haben ſie eben nicht, aber einen ſtarken bittern Geſchmack. Sie müſſen vor der Blüthe geſammelt werden. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 541. *Zorn* icon. plant. Tab. 13.

Tussilaginis ſ. Farfarae herba. **Huflattig. Ackerlattig.** Tuſſilago Farfara *L.* Perennirt und wächſt auf leimichten Boden, an Graben und auf naſſen Aeckern. Nach der Blüthe kommen erſt bey dieſer Pflanze die Blätter einzeln auf Stielen aus der Wurzel hervor, ſie werden ziemlich groß, ſind

herzförmig, am Rande eckicht und gezähnt, auf der Oberfläche vollgrün, auf der Unterfläche aber weißlich und wollicht. Sie haben einen etwas bittern zuſammenziehenden Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 204. *Zorn* icon. plant. Tab. 64.

Urticae majoris et minoris herba. **Große und kleine Brennneſſel.** Beyde Pflanzen ſind unterſchieden. Die erſtere, Urtica major, **Groſſe Brennneſſel**, Urtica dioica *L.* iſt eine ausdaurende Pflanze, die in den Gärten, an Wegen, Zäunen und auf Ruinen wächſt. Sie treibt einen, nach Verſchiedenheit des Bodens von 3 bis 6 Fuß, hohen Stengel, der röthlich iſt, an welchen herzförmige, zugeſpitzte, ſägenförmige, gegenüberſtehende, geſtielte Blätter von graugrüner Farbe ſitzen. Die Blätter ſind mit ſteifen, ſpitzigen, durchſichtigen Haaren beſetzt. Die friſchen Blätter an die Haut gebracht, röthen ſolche mit flachen, weißen Puckeln, und erregen daſelbſt eine juckende, brennende Empfindung. Sie ſind geſchmacklos. Abbild. von dieſer S. *Zorn* icon. plant. Tab. 465. *Flor.* Danic. Tab. 746. Die andere, Urtica minor, **kleine Brennneſſel**, Urtica urens *L.* Dieſe iſt einjährig, und wächſt an den eben angegebenen Orten. Dieſe iſt überall mit langgeſpitzten, durchſichtigen, unten hohl ſcheinenden Haaren beſetzt. Wird bis zwey Fuß hoch. Ihre Blätter ſtehen auf langen Stielen gegeneinander über, ſind länglichrund, am Rande tief ſägenförmig-gezahnt, und haben auf der Oberfläche weniger Haare, als auf der Unterfläche. Ihre Wirkung auf die Haut iſt mit der von erſter gleich.

Uvae ursi folia. **Bärentraubenblätter. Sandbeerenblätter.** Arbutus uva urſi *L.* Iſt ein peren-

perennirender, immergrünender, niedriger Strauch, und wächſt in einem unfruchtbaren, ſonnenreichen, ſteinichten Boden, in verſchiedenen ſowohl wärmern als kältern Ländern Europens häufig, nur in Deutſchland ſparſamer, doch in verſchiedenen Gegenden in Oeſterreich, Bayern, Heſſen, bey Bremen und im Hannöveriſchen bey Zelle. Die unten ſehr faſerigen Stengel dieſes Krautes liegen mehr zur Erde nieder: die Blätter ſtehn ohne Ordnung an kurzen Stielchen, ſind länglich, am Grunde ſchmal, nach der Spitze zu breiter, und oft ſehr ſtumpfrund daſelbſt zugerundet, auf der Oberfläche dunkler, ſonſt auf beyden Flächen glatt, etwas glänzend grün, mit feinen netzförmigen Adern durchzogen, meiſtens am Rande wenig rückwärts gekrümmet, dick und härtlich. Nur die jungen Blätter ſollten zum Arzneygebrauch eingeſammelt werden, die einen etwas balſamiſchen Geruch und einen bitterlich zuſammenziehenden Geſchmack haben. Dieſe Blätter werden mit den Preiſſelbeerblättern bisweilen verwechſelt, oder vermiſchet; den Unterſchied kann man aber ſchon an den Blättern ſelbſt erkennen: denn die Preiſſelbeerblätter ſind viel größer, breiter und eyförmig, und auf der Unterfläche mit häufigen, kleinen, ſchwärzlichen Punkten beſetzt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 592. *Flor.* Danic. Tab. 33. *Zorn* icon. plant. Tab. 62.

Verbasci folia. **Wollkraut; Königskerzenblätter.** Verbaſcum Thapſus *L.* Iſt eine zweyjährige Pflanze die auf ſandigen Boden und an Mauern häufig wächſt. Die Blätter ſind am Stengel herablaufend, lang, eyförmig-zugeſpitzt, ſehr dick und weich, auf beyden Flächen filzicht, und am Rande undeutlich gezähnelt. Sie ſind ohne Geruch, ſchmecken

etwas bitter und etwas zuſammenziehend. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 502. *Zorn* icon. plant. Tab 197.

Verbenae herba. **Eiſenkraut.** Verbena officinalis *L.* Es iſt eine jährige Pflanze, die häufig an den Wegen, Zäunen und Ruinen wächſt. Die Blätter ſind zerriſſen-vielſpaltig, ſitzen an dem Stengel gegeneinander über auf; haben keinen Geruch, und ſchmecken bitterlich etwas zuſammenziehend. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 41. *Zorn* icon. plant. Tab. 38.

Veronicae herba. **Ehrenpreis. Wundkraut.** Veronica officinalis *L.* Dieſe ausdauernde Pflanze wächſt häufig in trocknen Waldgegenden. Ihre Stengel ſind kriechend, die Blätter eyförmig, am Rande etwas ſägenförmig, gegenüberſtehend, und etwas behaart. Einen Geruch haben ſie eigentlich nicht, aber einen bitterlichen, etwas zuſammenziehenden Geſchmack. Vor dem Trocknen ſollte man die Blätter vom Stengel abſtreifen. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 143. *Zorn* icon. plant. Tab. 189.

Virgae aureae ſ. Solidaginis saracenicae herba. **Heidniſch Wundkraut. Goldruthe.** Solidago Virga aurea *L.* Perennirt und wächſt häufig in trocknen Wäldern und an Bergen. Der Stengel iſt eckicht, röthlich, zwar aufgerichtet, doch von Raum zu Raum etwas gebogen. Die hellgrünen Blätter ſtehen bis oben hinauf einzeln an nicht kurzen, mit dem Blatte in eins laufenden Stielen: ſie ſind lang, ſchmal, zugeſpitzt, am Rande ſägenförmig gezähnt; je höher aber die Blätter ſtehen, je weniger ſind ſie gezähnt und geſtielt. Sie haben einen

nen etwas zuſammenziehenden, bittern, gelinde gewürzhaften Geſchmack. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 663. *Blackwell* Herbar. Tab. 169. *Zorn* icon. plant. Tab. 385.

Vulvariae ſ. Atriplicis olidae herba. Stinkende Melde. Stinkender Gänſefuß. Mauzenkraut. Chenopodium Vulvaria *L.* Dieſe jährige Pflanze wächſt häufig als Unkraut in den Gärten, auch an Wegen und ungebauten Orten. Der Stengel liegt mehr zur Erde. Die kleinen Blätter daran ſind geſtielt, rautenförmig-eyrund, glatträndig, von hellgrüner Farbe. Dies Kraut hat einen unangenehmen Geruch, der dem Geruche eingeſalzener in Fäulnis gehender Fiſche ähnlich iſt, und einen ekelhaften Geſchmack, welches beydes ſich durchs Trocknen verliehret: friſch gebraucht mag es alſo mehr noch wirkſam ſeyn. Dieſer widrige Geruch bleibt lange an den Fingern, womit man die Pflanze angegriffen, und iſt auch an der Pflanze ſtärker, die im feuchten Boden ſtehet. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 100. *Zorn* icon. plant. Tab. 508.

Allgemeine Regeln das Einſammlen und das Trocknen der Kräuter betreffend.

1) Die Knoſpen und Sproſſen müſſen zu Anfange des Frühlings, ehe ſich die Blätter in denſelben entfalten, abgepflückt werden.

2) Die Kräuter werden, wenn ſie vollkommen ſind, und ſich die Blätter gehörig entwickelt haben, ehe die Blumen derſelben aufbrechen, geſammelt; es ſey denn, daß die Blume zugleich mit dem Kraute genommen wird, ſo wird die Blüthezeit dazu abgewartet. Einige Pflanzen blühen aber eher, als die Blätter hervor kommen: bey dieſen findet, wie ſichs von ſelbſt verſtehet, eine Ausnahme ſtatt.

3) Zur Einſammlung der Kräuter muß man eine trockene Witterung wählen. Die Einſammlung darf auch nicht zu früh des Morgens geſchehen, wenn die Pflanze vom Nachtthau noch naß iſt, aber auch nicht zu ſpät am Tage, beſonders in heißen Sommertagen, wenn die Pflanze von der Sonnenhitze beynahe ſaftlos gemacht worden iſt. Die Bemerkung: daß die Pflanzen in trocknen Jahren kräftiger und wirkſamer ſeyn, ſich auch beſſer, ohne zu verderben, aufbehalten laſſen: iſt allerdings gegründet.

4) Die Trocknung der Kräuter muß ſo geſchwind, als möglich, geſchehen, nicht in der freyen Sonne, ſondern auf einem Boden, deſſen Dach der Sonne ausgeſetzt iſt, wodurch die Sonnenwärme auf die unter demſelben ſich befindenden Kräuter zur Abtrocknung mehrentheils immer wirkſam genug iſt; ſind aber die Kräuter zu ſaftig, ſo muß zur Abtrocknung derſelben auch wohl die Ofenwärme mit zu Hülfe genommen werden. Das öftere Umwenden der ausgeſtreuten Pflanzen und ihrer Blätter iſt nicht nöthig, ja bisweilen nachtheilig, nur muß man ſie nicht dick aufeinander, ſondern dünne auseinander ausſtreuen.

5) Bey Pflanzen, deren Stengel hart ſind, muß man nur die Blätter abpflücken, und ſolche gehörigermaßen trocknen. Auch müſſen die harten Blattſtiele von den Blättern entfernt werden.

6) Einheimiſche Pflanzen ſollten billig alle Jahre friſch eingeſammelt werden; den von den vorjährigen übrig gebliebene Reſt kann man, um das alkaliſche Pflanzenſalz daraus zu gewinnen, wie an einem andern Orte gelehrt werden wird, verwenden.

7) Bey Aufbewahrung der Pflanzen und ihrer Blätter muß man vorzüglich alle Sorgfalt anwenden, daß nicht verſchiedene untereinander kommen: vor allen müſſen aber diejenigen, die von ſtark wirkenden Kräften oder gar giftiger Art ſind, für ſich alleine beſonders aufbewahrt werden, um allen nachtheiligen Folgen, die ſonſt aus einer nachläßigen Vermiſchung entſtehen könnten, gewiſſenhaft vorzubeugen.

8) Alle

8) Alle Pflanzen die durch Näſſe verdorben, oder wohl gar moderlicht geworden, ſollen durchaus nicht als Arzney gegeben werden: alle dergleichen muß man ſogleich von den noch guten und brauchbaren entfernen. Ein gewiſſenhafter Apotheker wird ſich dieſes auch nicht erſt zur Pflicht machen laſſen, und deswegen in ſeiner Offizin auch die ſtrengſte Aufſicht halten.

5) Blumen (Flores). Auch einzelne Theile derſelben, und ganze Blumenbüſchel.

Acaciae germanicae ſ. nostratis flores. **Schlehenblüthen. Schwarzdornblüthen.** Prunus ſpinoſa *L.* Dieſer Strauch wächſt in Gebüſchen und auf ſonnichten Hügeln in ganz Europa wild. Die weißen fünfblättrigen Blumen auf kurzen einzelnen Stielchen kommen ſchon zu Ende Aprils oder Anfangs May's an den noch ganz blattloſen ſchwärzlichen Zweigen dieſes Strauches ſo häufig hervor, daß faſt der ganze Strauch damit überzogen zu ſeyn ſcheinet. Unter dieſen Blumen ſind zum Einſammeln der Kelch, und die Blumenblätter mit ihren innern Theilen begriffen. Friſch riechen ſie angenehm, welchen Geruch ſie auch dem Waſſer, ſowohl bey der Deſtillation als Aufguſſe mittheilen; durchs Trocknen geht er aber verlohren. Getrocknet ſchmecken ſie bitterlich. Sie werden gewöhnlich friſch verbraucht. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 494. *Zorn* icon. plant. Tab. 4.

Anthos ſ. Rorismarini flores. **Rosmarinblüthen.** Rosmarinus officinalis *L.* Vaterland und Standort ſ. oben bey den Kräutern. Im May und Junius brechen die violetröthlichen Lippenblumen

blumen hervor, welche in den Blattwinkeln bis an die Spitze der Stengel hinauf ſitzen. Der Kelch, der eigentlich der wirkſame Theil derſelben iſt, der angenehm riecht, und einen heißen, ſcharfen, kampherartigen Geſchmack, wie die Blätter, hat, muß vorzüglich mit eingeſammelt werden. Abbild. ſ. oben bey den Blättern.

Arnicae flores. **Fallkrautblumen. Wolverleyblumen.** Arnica montana *L.* Standort ſ. oben bey der Wurzel derſelben. Auf der Spitze der Stengel ſtehet jedesmal nur eine, mit langen, ſchmalen, gelben, mit drey Einſchnitten verſehenen Strahlblumen beſetzte, zuſammengeſetzte Blume, deren Kelch ſchuppicht und kürzer als die Blume iſt. Die ganze Blume iſt dunkelgelb, und kommt im Julius zur Blüthe. Ihr reizender Geruch erregt leicht Nieſen. Die Blumen ſchmecken wie die Blätter ſcharf und bitter. Abbild. ſ. oben bey der Wurzel.

Aurantiorum ſ. Naphae flores. **Pomeranzenblüthen. Orangeblüthen.** Citrus Aurantium *L.* Vaterland dieſes Baumes ſ. oben bey den Rinden von der Frucht deſſelben. Unter dieſer Blüthe verſtehet man die weißen Blumenblätter dieſes Baumes, welche friſch einen ſehr angenehmen, erquickenden Geruch haben, den ſie beym Trocknen verliehren, daher man ſie, wenn man ſolche zum Vorrathe aufheben will, einſalzet. Sie haben einen bitterlichen Geſchmack. Dieſe Blumen, wenn ſie in großer Menge deſtillirt werden, geben ein röthliches, höchſt wohlriechendes Oel, das Eſſentia ſ. oleum Neroli genennt wird. Abbild. ſ. oben bey den Rinden.

Balaustiorum flores. **Granatenblüthen.** Punica Granatum *L.* Der Granatbaum wächſt in Aſien, Afrika und im ſüdlichen Europa. Er liebt einen trocknen Boden und ſonnichte Lage. In nördlichen Ländern wird er in Aeſchen und Gewächshäuſern gezogen. Die Blumen kommen zwiſchen den Blättern hervor, und haben ſowohl an dem Fruchtknoten und Kelche, der von einer dicken, lederartigen Subſtanz und fünftheilig iſt, als auch an den Blumenblättern, die eyrund und ohne Geruch ſind, eine glänzende hochrothe Farbe. Man hat den Granatbaum mit einfachen, und ſolchen auch mit gefüllten Blumen, leztere werden gemeiniglich vorgezogen. Sie haben einen herben, zuſammenziehenden Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 97 und 145. *Zorn* icon. plant. Tab. 270.

Caryophylli aromatici calyces ſ. flores. **Gewürznelken. Gewürznägelein.** Caryophyllus aromaticus *L.* Der Gewürznägeleinbaum wächſt auf den Moluckiſchen Inſeln u. a. wild, und iſt in der leztern Hälfte dieſes Jahrhunderts von den Franzoſen auf verſchiedenen ihrer Inſeln, z. B. Isle de France, Bourbon u. a. angepflanzt worden. Die Kultur dieſes Baumes treiben die Holländer vorzüglich auf Amboina mit vielem Fleiße und glücklichen Erfolge, wodurch die Gewürznelken von vorzüglicher Güte gewonnen werden. Die Gewürznelken ſind nichts anders als die noch nicht aufgeblühete getrocknete Blume, die oben aus einem Kügelchen, das aus dem vierblättrigen Blumenkelche und der vierblättrigen Blumenkrone, die nicht geöfnet ſind, gebildet wird, und aus dem untern rundlichen Fruchtknoten beſtehet, der gegen die Baſis etwas ſpiz zuläuft, einen halben Zoll lang auch

länger iſt, und von einem andern Kelche, der dicker und oberwärts vierſpaltig iſt, eingeſchloſſen wird. Aus einer ſolchen Bildung entſtehet ohngefähr die Geſtalt eines Nagels, die zur Benennung in verſchiedenen europäiſchen Sprachen den Anlaß gegeben hat. Der untere Theil der Gewürznägelein iſt gewürzhafter, als das oben aufſitzende Kügelchen, das auch leicht abfällt. Die Blume verliehrt ihr Gewürze, ſo wie die Frucht, je näher ſie der Reife kommt: daher dieſe Blumen, die in einem Büſchel beyſammen ſtehen, noch grün, als unreiſe und unausgebildete Blumen oder Kelche abgeſtückt werden. Die ſchwarzbraune Farbe erhalten ſie vom Rauche, worinne ſie getrocknet werden: einige ſollen ſie auch vor dem Trocknen in heißem Waſſer abbrühen. Die Gewürznelken, die nicht vorher im Rauche geweſen, ſondern blos durch die Sonne getrocknet worden ſind, ſind runzlicht, leicht und ſchmutzig, haben auch nicht den gehörig ſtarken Geruch und Geſchmack, welche nicht eingekauft werden ſollten. Die beſten ſind diejenigen: die eine dunkelbraune Farbe haben, groß, ſchwer und leicht zerbrechlich ſind; aus denen mit den Fingern eine ölichte Feuchtigkeit ſich drücken läßt; und welche einen ſtarken angenehmen, eigenen Geruch, wie die Gartennelken, haben, und deren Geſchmack ſcharf, heiß, mit einer gelinden Bitterkeit begleitet iſt, und welcher lange auf der Zunge bleibet. Auch die beſte Sorte ſoll bisweilen mit ſolchen vermiſcht ſeyn, aus denen das Oel durch die Deſtillation ſchon abgeſchieden worden, welche letztere zwar von den guten wieder mit einem Geruche, aber freylich ſchwächern, begabt werden, weniger ſcharfen Geſchmack und eine hellere Farbe haben, und aus welchen keine ölichte Feuchtigkeit gedrückt werden kann. Vor dieſem ſchändlichen Betrug muß man

ſich

ſich hüten. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 338. *Zorn* icon. plant. Tab. 315. Von dem berühmten ſchwediſchen Botaniker, Hrn. Ritter **Thunberg**, wird der Baum, von welchem dieſe genommen werden, Eugenia caryophyllata genennt.

Cassiae ſ. Cinnamomi flores ſ. calyces, ſ. clavelli. **Zimmtkelche. Zimmtblüthen. Zimmtnägelein.** Es iſt noch nicht ganz ausgemacht, von welchem Baume ſie genommen werden: ob's Laurus Cinnamomum *L.*; oder ob's Myrtus caryophyllata *L.*; oder aber, wie mehrere Neuere annehmen, ob's Laurus Caſſia *L.* iſt? Dem ſey nun, wie ihm wolle; ſo ſind ſie eigentlich die unentwickelten und noch nicht aufgebrochenen Blumen, oder vielmehr Kelche, und ſtellen beym Zimmtbaume daſſelbe vor, was die Würznelken bey dem Würznelkenbaume. In der trocknen Geſtalt, wie ſie zu uns kommen, ſehen ſie wie ein Nagel aus, indem ſie einen runden Kopf von der Größe eines Hanf- oder Pfefferkorns haben, der undeutlich ſechsfach gekerbt iſt; der aus dem Kelche oder, wenn man will, aus der Blumenkrone beſtehet; in welchem ſich ein ziemlich runder Körper befindet, der mit einem Nabel bezeichnet und der Ueberreſt des Staubweges iſt. Dieſer Kopf endigt ſich allmählig in einen dünnern Schwanz, der auch oft noch mit einem Stiele verſehen iſt. Sie ſind von brauner Farbe, und in Anſehung des Geruchs und Geſchmacks dem Zimmt ähnlich, doch bemerkt man das Zuſammenziehende an den Blumen nicht ſo deutlich. Das durch die Deſtillation davon gewonnene Oel iſt von dem Oele aus der Zimmtrinde kaum zu unterſcheiden. Das davon deſtillirte Waſſer erſetzt das Zimmtrindenwaſſer, iſt aber etwas ſchärfer und beiſſender. Abbild. ſ. oben bey den Rinden.

Chamo-

Chamomillae romanae flores. **Römiſche Kamillenblumen. Gartenkamille.** Anthemis nobilis *L.* Dieſe perennirende Pflanze wächſt im ſüdlichen Europa wild, bey uns wird ſie in Gärten gezogen, wo ſie oft mit gefüllten Blumen vorkommt, denen man aber die mit einfachen vorziehen will. Auf der Spitze eines Stieles ſteht immer eine einzelne, innerhalb mit gelben röhrigen (im Fall, wenn die Blume nicht gefüllt iſt), und am Rande mit weißen, an der Spitze gekerbten, geſchweiften Blümchen beſetzte Blume, welche etwas größer als eine gemeine Kamillenblume iſt, und einen ſtärkern Geruch und Geſchmack hat. Der Fruchtboden an dieſer iſt nicht ſo erhaben, ſondern mehr plan. Sie blühet im Julius und Auguſt. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 526. *Zorn* icon. plant. Tab. 161.

Chamomillae vulgaris ſ. nostratis flores. **Gemeine Kamille. Feldkamille.** Matricaria Chamomilla *L.* Dieſe jährige Pflanze wächſt in Deutſchland überall auf Reinen, Feldern, vorzüglich auf ſteinichten, ſandigen Boden. Auf den Spitzen der Stiele ſtehet ein Blumenknopf, der aus einem kegelförmig-erhabenen, aber nicht mit Schuppen oder Borſten beſetzten, ſondern nackten Fruchtboden, welcher die kegelförmige Geſtalt erſt mit dem Wachsthume der Blume annimmt, und welcher überall und dicht mit kleinen, gelben, röhrigen Blümchen beſetzt iſt, und der aus einer Reihe von weißen, mit drey Einſchnitten an der Spitze verſehenen, geſchweiften Blümchen, welche wie Strahlen rings um den gelben kegelförmigen Blümchenhaufen am Grunde umher ſtehen, beſtehet. Der Strahl von den weißen Blumenblättern ſteht oft waagrecht von der Blume ab,

ab, oft aber iſt er herabgebogen. Die Zeit der Blüthe iſt im Junius und Julius. Der Geruch dieſer Blumen iſt angenehm, eigen und balſamiſch, und der Geſchmack balſamiſch bitterlich, nicht widerlich. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 298. *Zorn* icon. plant. Tab. 139.

Croci ſtigmata. **Safran.** Crocus ſativus officinalis *L.* Die ausdaurende Safranpflanze iſt ein Zwiebelgewächs, das in verſchiedenen Morgenländern von ſelbſt wächſt, aber auch da, und ſeit langer Zeit ſchon in verſchiedenen wärmern Ländern Europens angebauet, und durch die Kultur vervollkommnet worden. Vom wildwachſenden Safran wird an keinem Orte eingeſammelt. Von dieſer Pflanze giebts zwey Spielarten: *a*) Crocus ſativus officinalis *L.*, der Herbſtſafran mit ſchmälern Blättern, die am Rande zurückgerollt ſind, und *b*) Crocus ſativus vernalis *L.*, die im Frühlinge blühet. Der Safranbau wird in Frankreich, Spanien, Portugall, Sicilien, England und in Deutſchland beſonders in Oeſtreich, Bayern, Schleſien u. ſ. w. mit vielem Fleiße betrieben. In Deutſchland wird der aus Gatinois in Frankreich, und der aus Oeſtreich vorzüglich gebraucht. Der Blumenſtengel kommt unmittelbar aus der Zwiebel, und entſpringt aus einer einblättrigen Scheide. Die Blumenkrone iſt ſechstheilig. Den eigentlichen **Safran** geben die Narben des Staubweges oder Griffels, welche in drey an der Spitze abgeſtumpfte Fäden getheilt ſind; nicht aber, wie ſonſt geglaubt wurde, die Staubfäden. Wenn im Herbſte die Safranpflanze blühet, ſo werden die Blumen abgebrochen, und zu Hauſe die Narben nebſt einem ziemlichen Theile des Griffels ſelbſt aus ihnen herausgezogen: das Uebrige

von der Blume wird als unnütze weggeworfen. Das Trocknen geſchiehet in eigenen darzu eingerichteten Oefen mit gehöriger Sorgfalt. Die friſchen, ſaftigen Narben haben eine dünne gelbliche Baſis, nehmen allmählich eine keilförmige Geſtalt und rothgelbe oder dunkelrothe Farbe an, und endigen ſich in eine abgeſtumpfte, gekerbte, weißgelbliche Spitze, ſie ſind ziemlich häuticht, zuſammengewunden und ohngefähr einen Zoll lang. Durch das Trocknen werden ſie mannichfaltig gekrümmt und in einander gebacken; dennoch aber findet man unter dem trocknen Safran oft Stücken, die die drey Narben auf der Spitze des Staubweges vereinigt enthalten. Der ſaftige friſche Safran hat einen gewürzhaften Geruch, der aber in dem getrockneten weit ſtärker und eigener Art iſt, und iſt vom gewürzhaften bitterlichen Geſchmacke. Das Waſſer wird davon goldgelb, und der Speichel beym Kauen dunkelgelb, gefärbt. Vom Waſſer ſowohl als Weingeiſte läßt er ſich gänzlich ausziehen, ſo, daß nichts als die Fäſerchen ganz weiß ohne Geruch und Geſchmack zurücke bleiben. Zum Arzneygebrauche muß er von dunkeler, faſt rother, glänzender Farbe, ohne viele weiße oder gelbe Enden, etwas fettig im Anfühlen, biegſam und ſchwer zu pulveriſiren, von ſtarken Geruche und Geſchmacke, leicht am Gewichte seyn, den Fingern, wenn man ihn reibt, eine dunkelrothe Farbe geben, und eine geringe Menge davon eine große Quantität Waſſers färben. Dem Orientaliſchen Safran, Crocus orientalis, gab man ſonſt immer den Vorzug, und er verdient ihn auch wenn er ächt, nicht verfälſcht und nicht zu alt iſt; je entfernter aber eine Sache von uns, deſto theuerer wird ſie, ehe ſie zu uns kommt, und deſtomehr iſt ſie der Verfälſchung ausgeſetzt: daher iſt nicht ſo ängſtlich nach dieſem zu

trachten,

trachten, da wir auch einen guten und brauchbaren Safran in Deutſchland haben, von dem die Verfälſchung auch bey mäßigerm Preiße doch nicht ſo leicht zu befürchten iſt. Der Safran wird gemeiniglich mit den Blumen-Blättern des Saflors, Cathamus tinctorius *L.*, der Ringelblume, Calendula officinalis *L.* und andern ähnlichen, auch wohl mit getrockneten Faſern von gekochtem Rindfleiſch vermiſchet und verfälſchet: man muß daher jedesmal beym Einkauf deſſelben ſich nach den angegebenen Kennzeichen des guten Safrans richten. Mit dem Alter wird auch der Safran ſchwächer. In einer Blaſe, die in einem zinnernen oder andern gut verſchloſſenen Gefäße verwahrt wird, erhält er ſich am beſten. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 144. und 566. *Zorn* icon. plant. Tab. 151.

Genistae flores. **Ginſterblumen. Pfriemenkrautblumen.** Spartium ſcoparium *L.* Die ſchmetterlingsförmigen gelben Blumen ſtehen auf eigenen ſchwachen Stielchen, der Länge nach, an den Zweigen hinauf; die Fahne groß, zurückgebogen, herzförmig; die Flügel eyförmig länglich, kürzer als die Fahne, an den Staubfaden geheftet; der Nachen aus zwey länglichen, die Flügel überragenden, mit dem zottigen Rande nachenförmig zuſammenhängenden, den Staubfaden eingehefteten Blättchen. Der Kelch iſt zweylippig, fünffach gezähnt. Die Zeit der Blüthe iſt im May und Junius. Sie haben einen unangenehmen bittern Geſchmack. Abbild. S. oben bey dem Kraute.

Hyperici flores. **Johanniskrautblumen.** Hypericum perforatum *L.* Die perennirende Pflan-

ſie wächſt in buſchigen Waldgegenden, auf Wieſen und Ackerrändern, und Anhöhen; blühet im Julius und Auguſt. Auf den Stengeln und Nebenſtengeln ſitzen die dunkelgelben Blumen, deren Blumenkrone fünfblättrig, die Blättchen länglich-eyförmig, ſtumpf, abſtehend, und oft mit ſchwarzrothen Punkten beſetzt ſind. Der Kelch iſt fünftheilig. Blühet im Julius. Sie haben einen bitterlichen, etwas zuſammenziehenden Geſchmack. Die Staubgefäße der eben aufgeſchloſſenen Blumen, wie ſie auch einzuſammeln, und vorzüglich die rothen Narben, geben einen rothen Saft von ſich, welcher ſein Roth dem Waſſer, Weingeiſte und Oele mittheilet. Wird mehrentheils friſch verbraucht. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 15. *Zorn* icon. plant. Tab. 31.

Lavendulae, Spicae flores. **Lavendel⸗blüthen. Spickenblüthen.** Lavendula Spica *L.* Dieſe ausdauernde Pflanze gehört eigentlich im ſüdlichen Europa zu Hauſe, wird aber auch bey uns mit Fleis häufig gezogen. Der obere blattloſe Theil des Stiels trägt an der Spitze eine Aehre, welche aus kleinen blauen Blumen an dicken und rauhen Kelchen beſtehet. Die Blumenkrone iſt rachenförmig, die Oberlippe zwey-, die Unterlippe dreyſpaltig, rauh. Sie haben einen angenehmen, durchdringenden Geruch, und heißen bitterlichen Geſchmack. Eine Abart dieſer Pflanze hat breitere und hellere Blätter, die eigentliche Spica, die Spikanart bey den Gärtnern, riecht ſtärker, aber nicht ſo angenehm. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 294. *Zorn* icon. plant. Tab. 53.

Liliorum convallium flores. **Mayenblümchen.** Convallaria majalis *L.* Perennirt und

wächſt

wächſt in Wäldern, an buſchigen Hügeln, auf etwas feuchtem Boden im Schatten. An einem dünnen, blattloſen Stiele hängen an ſeiner Spitze etwa ſechs bis zehn ſchneeweiße, glockenförmige, wohlriechende, an kleinen eigenen Stielchen nach einer Seite gekehrte Blumen herab, deren Rand ſechsſpaltig, zurückgebogen iſt. Der Geſchmack davon iſt bitterlich. Werden mehrentheils friſch gebraucht. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 70. *Zorn* icon. pl. Tab. 94.

Malvae hortensis ſ. arboreae ſ. roseae flores. **Stockroſen. Pappelroſen. Gartenpappel.** Alcea roſea *L.* Eine zweyjährige Pflanze, die im Morgenlande wild wächſt. Dieſe Blumen ſitzen oben am Stiele in den Blattwinkeln eine ganze Strecke hinauf, wie in einer langen, weitläuftigen Aehre an kurzen Stielchen; ſie haben fünf herzförmige, abſtehende Blumenblätter, einen doppelten, dicken, haarigen Kelch, davon der äuſſere ſechsſpaltig, der innere fünfſpaltig iſt. Man hat ſie von allerhand Farben; ſie fangen von unten an zu blühen, und blühen vom Julius bis in den Herbſt. Die von dunkelrother Farbe werden vorzüglich gewählt, davon die Blumenblätter geſammelt werden, welche einen ſchleimigen, ſchwach ſalzartig-zuſammenziehenden Geſchmack haben. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 54. *Zorn* icon. plant. Tab 236.

Meliloti citrini flores. **Gelbe Steinkleeblumen.** Trifolium Melilotus officinalis *L.* Dieſe zweyjährige Pflanze wächſt an Wegen, alten Gebäuden und auf Aeckern. An der Spitze der Haupt- und Nebenſtiele hängen die kleinen, gelben, ſchmet-

 terlings-

terlingsförmigen Blumen an ganz kurzen Stielchen übereinander herab, und kommen daſelbſt im Winkel eines ganz kleinen haarigen Blattes hervor. Blühet im Julius. Sie haben einen eigenen ſtarken Geruch, und einen ſchleimichtbittern, etwas ſcharfen Geſchmack. Abbild. S. oben bey dem Kraute.

Millefolii vulgaris flores. **Gemeine Schaafgarbenblumen.** Achillea Millefolium *L.* Dauer und Standort S. beym Kraute. Die weißen, oft röthlichen Blumenbüſchel geben der Pflanze von ferne faſt das Anſehen einer Schirmpflanze. Ganz oben, faſt auf der Spitze, theilt ſich der Pflanzenſtengel in mehrere nicht lange Nebenſtengel, welche ſich wieder in kürzere abtheilen, auf welchen denn die geſtielten kleinen, weiß oder röthlich geſchweiften Blümchen ſo ſitzen, daß ſie meiſtens eine ebene Oberfläche bilden. Die Blumenknöpfchen ſind oval, mit grünlichen, am Rande häutigen, Kelchſchuppen; die geſchweiften Blümchen des Randes ſind kurz, fünf an der Zahl, und an der Spitze wenig, ein paarmal eingeſchnitten. Die röhrigen Blümchen der Scheibe ſind grünlichgelb. Blühet in den Sommermonaten. Geruch, Geſchmack und Abbild. S. oben bey dem Kraute. Statt dieſer **gemeinen Schaafgarbe** wird auch mit Recht die **edle Schaafgarbe**, Achillea nobilis *L.*, wenn man auch die wildwachſende haben kann, die in verſchiedenen Ländern Deutſchlands auch angetroffen wird, empfohlen, welche weit ſtärker nach Kampher riecht und ſchmeckt als die vorſtehende, daher ſie gewiß kräftiger. Deren Blumenbüſchel erſcheinet mehr convex, und deren oberſte Blätter an den Blumenſtielchen ſind einfach, halbgefiedert, ganzrandig rauh und abgeſtumpft. Abbild. der letztern S. *Zorn* icon. plant. Tab. 279.

Papa-

Papaveris erratici ſ. Papaveris rhoeados flores. Klatſchroſen. Klapproſen. Papaver Rhoeas *L.* Dieſe jährige Pflanze wächſt allenthalben auf unſern Kornfeldern, und blühet im Junius und Julius. Auf einer Stengelſpitze ſteht immer eine Blume, welche zwey kleine rauhe Kelchblätter, die bald abfallen, und vier große lebhaft rothe Blumenblätter hat, welche ebenfalls leicht und bald abfallen; letztere ſind faſt eyrund, am Grunde, wo ſie aufſitzen, gewöhnlich ſchwarz und ſchmal. Beym Anfühlen ſind ſie weich und gewiſſermaaſen fettig; friſch haben ſie einen etwas betäubenden Geruch, der ſich beym Trocknen verliehrt; vom Geſchmacke ſind ſie ſchleimicht und bitterlich. Sie werden friſch und getrocknet gebraucht. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 2. *Zorn* icon. plant. Tab. 157.

Persicorum flores. Pferſichblüthen. Amygdalus Perſica *L.* Das Vaterland des Pferſichbaumes iſt noch unbekannt; dem Namen nach ſollte er aus Perſien herſtammen; in dem gemäßigten Europa kommt er in den Gärten gut fort. Er blühet gleich zu Anfange des Frühlings, ehe er noch Blätter bekommt. Die Blumen ſind fleiſchfarben röthlich, und haben fünf länglich-eyförmige, ſtumpfe Blumenblätter. Der Kelch iſt abfallend, fünfſpaltig, mit ausgebreiteten, ſtumpfen Läppchen. Sie werden friſch verbraucht. Sie beſitzen eine gewürzhafte Bitterkeit. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 101. *Zorn* icon. plant. Tab. 282.

Pulsatillae nigricantis flores. Schwarze Küchenſchelle-Blumen. Kleine Oſterblumen. Anemone pratenſis *L.* Standort S. oben

 beym

beym Kraute. Die ſchwarzblauen, auſſerhalb mit feinen, weißen, weichen und glänzenden Haaren bedeckten, meiſtens ſechsblättrigen, kelchloſen Blumen ſtehen jede auf der Spitze eines eigenen, einen halben bis ganzen Fuß hohen Stiels, welchen ſie oben etwas umbeugen und herabhängen. Dieſe dünnen, langen Blumenſtiele kommen aus der Wurzel, ſind mit feinen Haaren beſetzt, unterhalb blattlos, aber weiter hinauf, in einiger Entfernung von der Blume, mit einer Menge, etwa Zoll langer, ſchmaler, an der Spitze geſpaltener, etwas behaarter Blätter umgeben, welche alle, wie in einem Quirl, auf einer Stelle des Stiels ringsherum und aufgerichtet ſtehen, und daher eine entfernte Hülle der Blume vorſtellen, die auch vor dem Aufblühen damit bedeckt iſt. Die Blumenblätter ſind an den Spitzen ganz kurz zurückgebogen, auſſerhalb ſtark dunkel violetblau. Die Blühzeit iſt im April oder May. Abbild. ſ. oben beym Kraute.

Rosarum rubrarum flores. Roſen. Rothe Roſen. Roſa centifolia *L.* Von den Roſen giebt es viele Arten und Spielarten. Das eigentliche Vaterland dieſes Strauches iſt nicht bekannt, er wird aber ſowohl wegen ſeiner nach verſchiedenen Arten ſo vielfarbigen Verſchiedenheit, als auch wegen des angenehmen, erquickenden Geruchs, ſo einige beſitzen, faſt in allen Gärten gezogen. Die Centfolien-Roſe, wegen ſo vieler Blumenblätter, die ſie hat, alſo benamt, iſt doch im Geruche die vorzüglichſte, daher deren Blumenblätter vor andern in die Apotheke aufgenommen werden. Manche davon ſind vollroth, manche blasroth. Dem Geruche, den dieſe Blume im höchſten Grade angenehm hat, und der Schönheit und Pracht wegen, womit dieſer blühende Strauch pranget, hat man ſie

die

die Königinn der Blumen genennet. Der Geruch davon iſt, wie ſchon erwähnt, höchſt angenehm, und eigener Art, der ſich auch beym Trocknen nicht ganz verliehrt. Sie ſchmecken, friſch und getrocknet, erſt ſüßlich, nachher bitter und herbe. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 82. *Zorn* icon. pl. Tab. 600.

Sambuci flores. **Hollunderblumen. Fliederblumen.** Sambucus nigra *L.* Der Standort dieſes Strauches iſt ſchon oben bey den Rinden angegeben. Die Blumen, die zu Ausgang des May's oder im Junius zur Blüthe kommen, bilden einen unächten Schirm: es kommen nämlich auf der Spitze eines gemeinſchaftlichen langen Blumenſtiels zugleich fünf Schirmſtiele hervor, welche aber nun nicht, wie bey den ächten Schirmblumen, kleine ächte Schirmchen tragen, ſondern ſich noch einigemal in mehrere Stiele, und zuletzt unordentlich und äſtig abtheilen. Friſch haben dieſe Blumen einen eigenen, ſtarken, nicht ganz unangenehmen, doch etwas betäubenden Geruch, und einen ſchleimicht bitterlichen Geſchmack: beydes wird durchs Trocknen ſchwächer. Abbild. ſ. oben bey der innern Rinde dieſes Strauches.

Tanaceti flores. **Rheinfarnblumen. Wurmkrautblumen.** Tanacetum vulgare *L.* Auf den Spitzen der Stengel und Nebenſtengel ſtehen auf eigenen Stielchen die gelben, halbkugelförmigen, feſten Blumenknöpfchen, welche anfangs auf ihrer Mitte eingetieft ſind, ſich aber nachher erhöhen, und gewölbt erſcheinen. Sie blühen im Julius und Auguſt. Der Geruch davon iſt ſtark, kampherartig-gewürzhaft, desgleichen auch und bitter der Geſchmack. Abbild. ſ. oben das Kraut.

Tiliae flores. **Lindenblumen** oder **Blüthen.** Tilia Europaea *L.* Ein in Europa ſehr bekannter Baum, der gern in einem leichten, etwas feuchten Boden wächſt, und zu einer auſſerordentlichen Größe und Höhe gelangen kann: ohnerachtet er ein ſehr weiches Holz hat, wird er doch ſehr alt. Die kleinen, grünlich weißen Blumen öfnen ſich zu Ende Junius oder im Julius. Sie kommen auf einem langen Stielchen hervor, an welchem ein ſchmales, langes, zungenförmiges, trockenes, weißgrünes Blatt mit ſeiner Mittelrippe größtentheils bis auf die Hälfte angewachſen iſt, und welches ſich dann am Ende in etwa 8 oder 10 kurze Stielchen abtheilet, deren jedes eine Blume trägt. Dieſe Blumen haben kein Honigbehältnis. **Murray** ſagt, daß der ſchwediſche Name dieſes Baums, **Linn**, der Familie des berühmten **Linnee** den Namen gegeben habe. Dieſe friſchen Blumen haben einen ſehr erquickenden, angenehmen ſüßlichen Geruch, den man auch in einer beträchtlichen Entfernung noch ſtark empfindet, welcher beym Trocknen ſich verliehret, und einen ſchleimigen, ſüßlichen Geſchmack. Sie werden friſch verbrauchet. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 469. *Zorn* icon. plant. Tab. 281.

Tussilaginis ſ. Farfarae flores. **Huflattig⸗Ackerlattig⸗Blumen.** Tuſſilago Farfara *L.* Den Standort betreffend ſiehe oben bey dem Kraute. Jeder Blumenſtiel, welcher ſchon im März vor den Blättern aus der Wurzel hervor kommt, und der weiß, wollicht und mit Schuppen dicht beſetzt iſt, trägt einen einzelnen Blumenknopf auf ſeiner Spitze, welcher ſich in eine hellgelbe zuſammengeſetzte Blume entfaltet. Nach der Blüthe kommen erſt die Blätter, eben-

ebenfalls einzeln auf Stielen aus der Wurzel hervor. Geruch hat dieſe nicht, aber einen etwas bittern Geſchmack. Abbild. ſ. oben bey dem Kraute.

Ulmariae ſ. Barbae caprinae flores. **Geisbart-Johanniswedelblumen.** Spiraea Ulmaria *L.* Die ausdaurende Pflanze wächſt an ſchattigen, ſumpfigen Orten, auf Wieſen, an Gräben, in Gebüſchen und Wäldern, und wird 3 bis 4 Fuß hoch. Sie blühet vom Ende Junius bis zum Auguſt auf der Spitze mit weißen, fünfblättrigen, den Fliederblumen ähnlichen, unächtſchirmartigen Blumen, die einen ſehr angenehmen Geruch haben. Mit Unrechte hat man ſie ſeit einiger Zeit vergeſſen. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 465. *Zorn* icon. plant. Tab. 141.

Verbasci flores. **Wollkraut-Königskerzenblumen.** Verbaſcum Thapſus *L.* Standort ſiehe oben bey dem Kraute. Oben nach der Spitze des Stengels zu kommen die Blumen hervor, welche vom Julius an nach und nach aufblühen; ſie ſind gelb, einblättrig, mit fünf ſtumpfen Lappen verſehen, und ſtehen mehrentheils gedrängt beyſammen. Sie haben einen angenehmen Geruch, und honigartigen oder fettigen Geſchmack. Sie ſind von ſo zartem Baue, daß ſie, wenn man ſie friſch zerſtoßen in einem verkorkten Glaſe lange der Sonne oder einer andern Wärme ausſetzt, in ein braunes, ſchleimichtes, ölichtes Weſen zerfließen. Die vollkommen aufgeblühten müſſen bey trockner heißer Witterung, ohne ſie zu drücken geſammelt werden. Schnell an der Sonne oder Ofenwärme getrocknet, behalten ſie ihre Farbe. Abbild. ſiehe oben bey dem Kraute.

Violae martiae flores. **Blaue Viole, Märzviole.** Viola odorata *L.* Dieſe bekannte ausdaurende Pflanze wächſt häufig in den Gärten. Man muß die fünfblättrige, dunkelblaue, wohlriechende Blumenkrone, ohne dem Kelch, nehmen: ſolche nicht mit der rauhen, oder der Hundsviole mit blasblauen Blumen, verwechſeln. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 55. *Zorn* icon. plant. Tab. 8.

Allgemeine Regeln
die Einſammlung, das Trocknen und das Aufbewahren der Blumen betreffend.

1) Die Einſammlung der Blumen muß vorgenommen werden in dem Zeitpunkte, wenn ſie ſich eben entfalten wollen; denn die mehreſten verliehren, wenn ſie ganz vollkommen aufblühen, oder einige Tage in der Blühe geweſen ſind, ſchon von ihren Kräften. Noch weniger taugen die Blumen, die ſchon im Abblühen ſind. Von den mehreſten werden nur die Blumenblätter genommen, von einigen, z. B. den Lavendel- und Rosmarinblumen, aber auch die Kelche zugleich mit. Von einigen wieder, deren Blumen aus Knöpfchen beſtehen, z. B. den Kamillen- Schaafgarben- Rheinfarnblumen, werden die ganzen Blumenknöpfchen abgeſchnitten.

2) Das Trocknen muß ſchnell geſchehen, wie das der Kräuter, ſie müſſen daher ſehr dünne zum Trocknen ausgeſtreuet werden, damit ſie ihre natürliche Farbe, ſo viel möglich, behalten: wird dieſes beobachtet, ſo iſt das öftere Umwenden gar nicht nöthig, wodurch, bey einigen wenigſtens, die Farbe ſehr verändert wird.

3) Das Aufbewahren der getrockneten Blumen ſoll entweder in gut ſchließenden Schachteln, oder in Beuteln von Papier, oder, wenn ſie einen ſtarken flüchtigen Geruch, wie der Safran, haben, in zugebundenen Büchſen oder Blaſen, an einem kühlen und trocknen Orte, beobachtet werden.

6) Saa-

6) Saamen (Semina), und Saamenkapſeln (Capſulae ſeminales).

Abelmoschi ſemen. **Abelmoſch** oder **Biſamkörner.** Hibiſcus Abelmoſchus *L.* Der Strauch, von welchem dieſer Saamen kommt, wächſt in beyden Indien, nämlich in Malabar, Java, Braſilien, Jamaika und auch in Aegypten. Dieſer Saamen iſt nierenförmig, etwas zuſammengepreßt oder gedrückt, ſo groß wie eine kleine Linſe, der Länge nach von allen Seiten parallel geſtreift; hat in ſeiner Aushöhlung eine runde ſchwärzliche Narbe, und enthält ein weißliches Mark. In der Hand erwärmt, gerieben, oder auf glühende Kohlen geworfen, riecht er wie Moſchus und Ambra; ſein Geſchmack aber iſt bitterlich und etwas ſtechend. Der thieriſche Moſchus ſoll zuweilen mit dieſen Körnern vermiſcht ſeyn. Dies Mittel verdiente näher erprobt zu werden.

Anethi ſemen. **Dillſaamen.** Anethum graveolens *L.* Dieſe einjährige Pflanze wächſt in Portugall, Spanien und um Konſtantinopel wild, und wird bey uns häufig in den Gärten gezogen. Im Auguſt reifet der hellbraune Saamen, welcher eyrund, am Rande mit einer abſtehenden trocknen, weißlichen Haut umringt, auf der einen Seite flach, auf der andern etwas erhaben, und mit drey Strichen gezeichnet iſt. Friſch hat er, ſo wie die ganze Pflanze einen etwas betäubenden, getrocknet aber immer noch ſtarken Geruch, und einen heißen, gewürzhaften Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 545. *Zorn* icon. plant. Tab. 512.

Anisi ſemen. Anis oder Anisſaamen. Pimpinella Aniſum *L.* Dieſe jährige Pflanze wächſt in den Morgenländern wild, in verſchiedenen von Europa, ja bey uns in Oberſachſen, beſonders Thüringen, wird ſie häufig angebauet. Der Saamen davon iſt länglicht und grünbräunlicht, hat eine bauchichte Baſis; zwey Saamenkörner ſitzen mit ihren flachen Seiten aneinander, die andere Seite iſt erhaben und geſtreift. Er hat einen ſtarken Geruch, ſchmeckt ſüß und gewürzhaft, und iſt nicht ſo reizend wie andere Gewürze. Durch die Deſtillation erhält man davon ein ätheriſches gelbes Oel, das in der Rinde des Saamens enthalten zu ſeyn ſcheinet, welches auch aus der Anisſpreu erhalten wird; durch das Auspreſſen aber bekommt man aus dem markichten Theile dieſes Saamens ein anderes dickeres Oel, das grünlich ausſieht, und nicht geachtet wird. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 374. *Zorn* icon. plant. Tab. 128.

Anisi stellati ſ. sinensis capſulae ſeminales, ſ. Badian ſemen. Sternanis. Illicium aniſatum *L.* Dieſer Baum, von welchem die ſternförmigen Saamenkapſeln zu uns kommen, gehört in Japan, China und den Philippiniſchen Inſeln zu Hauſe. Ein jeder ſolcher Stern beſtehet aus ſechs bis acht harten, dicken Kapſeln, die in der Mitte wie Strahlen vereiniget ſind, jeder fünf bis zehn Linien lang, und drey bis fünf Linien breit. Sie ſind zuſammengedrückt, einfächericht und gehen ſpitzig aus: ſie ſind eiſenroſtfarbicht, auswärts runzlicht, innwendig glatt, oberwärts offen, unterwärts bauchicht und ſcharf. In jeder Kapſel befindet ſich ein eyrunder, flacher Saamen, der unter einer glänzenden, braunen, zerbrechlichen Schaale einen weißlichen Kern einſchließt. Zu

Ende

Ende des ſechszehnten Jahrhunderts ward der Sternanis durch einen engländiſchen Schiffer von den Philippiniſchen Inſeln nach Europa gebracht. Sein Geruch und Geſchmack iſt wie der vom Anis oder Fenchelſaamen, doch ſtärker. Die Saamenkapſeln ſchmecken ſtärker als der Saamen, und die Schale des Saamens ſtärker als der Kern, welcher einen etwas gewürzhaften, fetten Geſchmack hat.

Avenae ſemen. **Hafer.** Avena ſativa *L.* Dieſe einjährige Graspflanze wird überall auf den Feldern gebauet. Das Saamenkorn iſt bekannt länglicht, an beyden Enden dünner, am äuſſern breiter, in der Mitte der Länge nach gefurcht; die äuſſere gelbe Schale etwas eckicht, und der weißliche Kern äuſſerlich wollicht. Wird der Hafer in der Mühle abgehülſet, ſo bekommen wir den bloßen Kern, welcher alsdann **Hafergrütze**, Avena excorticata ſ. Grutum, genennt wird, daraus ſich ein nahrhafter Schleim ziehen läßt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 422. *Zorn* icon. plant. Tab. 521.

Cannabis ſemen. **Hanfſaamen.** Cannabis ſativa *L.* Dieſe einjährige Pflanze gehöret eigentlich in Indien zu Hauſe, wird aber in allen Ländern Europens, auch den kältern, häufig gebauet. Der Saamen iſt eyrund, etwas zuſammengepreßt: er beſtehet aus einer aſchfarbnen, zweyklappichten Schale mit etwas hervorragenden Näthen, die hart, zerbrechlich, an dem einen Ende ſtumpf iſt, und an dem andern ein rundes Grübchen hat: in dieſer Schale liegt ein weißer, ſüßer, ölichter Kern, der mit einem braungelblichen Häutchen umgeben iſt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 322. *Zorn* icon. plant. Tab. 532.

Carvi ſemen. Gemeiner Kümmel. Wieſenkümmel. Carum Carvi *L.* Die zweyjährige Pflanze wächſt häufig auf den Wieſen. Der Saame iſt länglich eyrund, geſtreift, gebogen, von dunkelbrauner Farbe, hat einen mäßigheißen, etwas bittern Geſchmack, und einen angenehmen, gewürzhaften Geruch. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 529. *Zorn* icon. plant. Tab. 397.

Cinae, Santonici, Zedoariae ſemen. Wurmſaamen. Zittwerſaamen. Es iſt noch ungewiß, von welcher Pflanze eigentlich dieſer Saamen geſammelt werde: ob von Artemiſia Judaica *L.*, davon Abbild. bey *Zorn* icon. plant. Tab. 367.; oder von Artemiſia Santonicum *L.* Abbild. davon *Zorn* icon. plant. Tab. 240.; oder von Artemiſia contra *L.*; oder ob von allen dreyen der Saamen unter dieſem Namen zu uns kommt? Dieſer Saamen iſt klein, länglicht, glatt, grüngelbbräunlich, und iſt mit Blättchen der Blumenkelche und kleinen dünnen Stielen vermiſcht. Der Geſchmack davon iſt gewürzhaft, etwas ſcharf und ſehr bitter; der Geruch balſamiſch, ſtark und ekelhaft. Man muß den wählen, der einen ſtarken, der Zittwerwurzel ähnlichen Geruch hat, (wovon wohl die Benennung Zittwerſaamen herrühren mag), der ſchwer und ſtark ſchmeckend iſt, und nicht mit kleinen Blättern, vielen gröbern Stielen, Sandkörnern und ſo weiter, vermengt iſt. Man zieht den aleppiſchen vor, der am reinſten, und am wenigſten mit Spreu vermiſcht iſt; dann folgt in der Güte der orientaliſche; der barbariſche oder afrikaniſche wird vor dem ſchlechteſten gehalten.

Coriandri ſemen. Corianderſaamen. Coriandrum ſativum *L.* Dieſe jährige Pflanze gehört in dem

dem mittäglichen Europa zu Hauſe, wird aber in andern Gegenden auch gebauet. Der Saamen iſt kugelrund, von gelbgrauer Farbe und geſtreift. Die friſche Pflanze, und ſo lange der Saamen grün iſt, haben ſie einen unangenehmen betäubenden Wanzengeruch, der ſich durchs Trocknen, und erſt vollkommen nach einer langen Zeit, verliehrt, worauf Geruch und Geſchmack angenehm und gewürzhaft wird. Abbil. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 176. *Zorn* icon. pl. Tab. 363.

Cumini ſ. Cymini ſemen. **Mutterkümmel. Römiſcher Kümmel.** Cuminum Cyminum *L.* Dieſe jährige Pflanze wächſt in Aegypten und Aethiopien wild, wird aber in Italien und Maltha ſtark gebauet. Der Saamen iſt länglicht, geſtreift, etwa zwey Linien lang, von grünlicher oder graugelber Farbe, und etwas größer als der Fenchelſaamen: er hat einen heißen, bittern Geſchmack, und einen gewürzhaften Geruch. Zwey Saamenkörner ſtehen nebeneinander, wie man ſie auch unter dem zu uns gebrachten findet.

Cydoniorum ſemen. **Quittenſaamen. Quittenkörner.** Pyrus Cydonia *L.* Vom Quittenbaum wird unten bey der Frucht mehr vorkommen, hier ſind die Saamenkörner aus dieſer Frucht anzuführen: Dieſe ſind länglicht zuſammengepreßt, eckicht, ungleich geſtaltet, an einem Ende ſtumpf, an dem entgegengeſetzten ſpitzig, unter einer ſchwarzbraunen feſten Haut enthalten ſie ein weißes Mark. Sie enthalten ſehr vielen Schleim, nur dürfen ſie nicht zu alt werden. Abbild. S. unten bey der Frucht.

Dauci sylvestris ſemen. **Wilder Möhrenſaamen. Wilder Karottenſaamen.** Daucus Carotta

Carotta *L.* Die zweyjährige Pflanze wächſt auf Anhöhen und Bergen wild. Die Wurzel der wilden Möhre iſt holzig, dünne, weiß und unſchmackhaft. Der Saamen iſt rundlich, auf einer Seite platt, auf der andern erhaben, weil zwey Saamenkörner an einander ſtehen, und mit ſteifen Haaren oder kleinen Borſten beſetzt, von grauer Farbe, und gewürzhaften Geruche, und dergleichen und bitterlichen Geſchmacke. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 471.

Foeniculi aquatici ſ. Phellandrii ſemen. **Waſſerfenchelſaamen. Peerſaat. Pferdefenchel.** Phellandrium aquaticum *L.* Die zweyjährige Pflanze wächſt häufig an den Gräben und Sümpfen, im Braunſchweigiſchen u. a. O. m. Dieſer Saamen iſt von der Größe des Dillſaamen, länglich = eyförmig, auf einer Seite flach, auf der andern erhaben und ſchwach geſtreift, übrigens aber glatt, und auf der Spitze mit den Kelchzähnchen und einem Staubwege beſetzt, beydes reibt ſich aber bey dem getrockneten leicht ab, und iſt von gelbgrünlicher Farbe, die etwas ins röthliche ſpielt. Der Geruch und Geſchmack iſt gewürzhaft, letzterer merklich ſcharf, und hält das Mittel zwiſchen Angelick und Liebſtöckel. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 570. *Ernſtingii* Phellandrologia etc. beygefügte Kpft. **Lange** vom Waſſerfenchel, die nämliche Kpft.

Foeniculi ſemen. **Fenchelſaamen.** Anethum Foeniculum *L.* Eine zweyjährige Pflanze, die in warmen Ländern Europens wild wächſt, aber auch in verſchiedenen Gegenden Deutſchlands z. B. in Thüringen, Franken u. ſ. w. mit Fleiß häufig gebauet wird. Der Saamen von letzterer iſt vollkommen

gut, daß wir den ausländiſchen, der insgemein Foeniculum dulce benamt wird, wohl entbehren können. Dieſer Saame iſt eyrund, und da immer 2 Saamenkörner aneinander ſitzen, ſo ſind ſie auf der einen Seite glatt, auf der andern gewölbt und geſtreift, etwa zwey Linien lang, von Farbe gelbgrün. Er hat einen eignen ſtarken Geruch, und einen aromatiſchen, ſüßen Geſchmack. Abbild. S. oben bey der Wurzel.

Foeni graeci ſemen. Bockshornſaamen. Griechiſches Heuſaamen.. Siebenzeitſaamen. Trigonella Foenum graecum *L.* Eine zweyjährige Pflanze, die vorzüglich im ſüdlichen Frankreich, aber auch in Deutſchland und andern Ländern, gebauet wird. Der Saamen iſt länglich-rund, faſt viereckicht, zuſammengedrückt, an beyden Enden abgeſtumpft, mit einer ſchiefen Furche bezeichnet, und von Farbe braungelb; riecht wie Steinklee und ſchmeckt bitter. Er enthält ſehr viel Schleim. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 38. *Zorn* icon. plant. Tab. 116.

Hordei ſemen. Gerſten-Saamen oder Körner. Hordeum vulgare *L.* Es giebt verſchiedene Arten und Spielarten dieſer bekannten Graspflanze, deren eigentliches Vaterland nicht bekannt iſt. Die gemeine Sommergerſte iſt in Deutſchland die gewöhnlichſte. Der Saamen, oder das Gerſtenkorn, iſt länglicht, in der Mitte bauchicht, an beyden Enden zugeſpitzt, glatt, ſtrohfarbicht, das obere Ende endiget ſich in einer linienförmigen Granne, die in der Folge durchs Behandeln mehrentheils abgebrochen iſt; am Bauche iſt er der Länge nach mit einer Furche bezeichnet, auf dem Rücken und an den Seiten iſt er eckicht,

und ſteckt voller Mehl. Das ganze Saamenkorn, ſo wie es von der Tenne kommt, pflegt man **rohe Gerſte**, Hordeum crudum, dem aber in der Mühle die äuſſere Schale genommen iſt, **abgehülſete** oder **gereinigte Gerſte**, Hordeum excorticatum ſ. mundatum, zu nennen; iſt ihm aber durch letzteres auf der Mühle eine runde Geſtalt gegeben, ſo wird es **Perlgraupe**, Hordeum perlatum, genennet. Werden die Gerſtenkörner ferner in Waſſer eine gehörige Zeit eingeweicht, und dann im Keller auf Haufen gehörigermaßen aufgeſchüttet, daß ſie in eine Art von Gährung kommen und Keimen treiben, und wenn ſie dann entweder an der Luft oder auf eigenen darzu beſtimmten und eingerichteten Oefen gedörret worden ſind, ſo werden ſie **Gerſtenmalz**, Maltum Hordei, genennet, welches von ſüßem Geſchmacke und angenehmen Geruche ſeyn muß; welchem dieſes beydes fehlet, und welches im Waſſer zu Boden ſinkt, das taugt nichts. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 423. *Zorn* icon. plant. Tab. 509.

Hyosciami nigri ſemen. **Bilſenſaamen.** Hyoſciamus niger *L.* Dieſer Saamen iſt klein, etwas rundlich, faſt nierenförmig, runzlich, gedrückt und von Farbe aſchgrau. Abbild. und das übrige S. oben bey dem Kraute.

Levistici ſemen. **Liebſtockſaamen.** Liguſticum Leviſticum *L.* Dieſer Saamen iſt länglicht, auf der einen Seite flach, auf der andern erhaben mit erhabenen Streifen gezeichnet, und von Farbe rothbraun, er hat einen ſtarken aromatiſchen Geruch, und einen heißen, ſtarken aromatiſchen Geſchmack. Abbild. und das übrige S. oben bey der Wurzel.

Lini

Lini ſemen. **Leinſaamen.** Linum uſitatiſſimum *L.* Die jährige Pflanze wächſt in Spanien und andern Ländern wild, wird aber auch durch ganz Europa mit Fleis gebauet. Dieſer Saamen, der in rundlichen, fünfeckigen, zehnfächrigen Saamenkapſeln befindlich, iſt eyförmig-länglich zugeſpitzt, ohngefähr eine Linie lang, breit gedrückt, hat einen ſcharfen Rand, und ſchließt in einer braunen glänzenden Schale einen weißen Kern ein. Der Geſchmack davon iſt unangenehm ſüß, ſchleimicht und ölicht: er enthält viel Schleim und Oel. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 160. *Zorn* icon. plant. Tab. 251.

Nigellae ſemen **Schwarzer Kümmel.** Nigella ſativa *L.* Die Pflanze iſt einjährig, und wächſt in Aegypten, Creta, auch Deutſchland wild, wird aber auch häufig in den Gärten gezogen. Der Saamen iſt in rundlichen weichſtachlichen Kapſeln enthalten; er iſt klein, dreyeckicht, länglich, an dem einen Ende abgeſtumpft, etwas zuſammengepreßt, und ſchließt in einer ſchwarzen, mit ſchräglaufenden Runzeln bezeichneten, Schale ein grünliches Mark ein; riecht brenzlicht, gewürzhaft, und ſchmeckt von der Rinde etwas ſcharf, welches letztere ſich aber zuletzt beym Kauen durch das Oelichte des Kerns verliehrt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 558. *Zorn* icon. plant. Tab. 119.

Oryzae ſemen. **Reißkörner.** Oryza ſativa *L.* Die einjährige Pflanze wurde in Oſtindien, ſo auch in Amerika in Südcarolina häufig gebauet: nunmehro geſchiehet dieſes in mehrern Ländern, z. B. in Spanien, in dem Herzogthume Mantua, im Königreiche Neapel, wie auch in Ungarn. Sie wächſt gern in

Gegenden, die Ueberſchwemmungen ausgeſetzt ſind, doch kommt ſie auch auf höhern Gegenden, ja ſelbſt auf Anhöhen gut fort. So wie die reifen Saamenkörner gewonnen werden, ſind ſie mit gelblichen Hülſen umgeben, davon ſie durchs Stampfen in hölzernen Mörſeln befreyet werden: ſo wird der Reiß uns zugebracht, wie er dann Coryza excorticata heißen ſollte. Dieſe Reißkörner ſind länglicht, zuſammengedrückt rundlich, an beyden Enden abgeſtumpft, ohngefähr zwey Linien lang, weiß, halbdurchſichtig, an dem untern Ende ſeitwärts mit einem Keime verſehen, und etwas gefurcht. Sie haben weder Geſchmack noch Geruch, und geben durchs Kochen einen Schleim von ſich. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 579.

Papaveris ſemen et capſulae ſeminales ſ. capita. **Mohnſaamen und Mohnköpfe.** Papaver ſomniferum *L.* Man unterſcheidet dieſe einjährige Pflanze in die mit weißen Saamen, und in diejenige mit ſchwarzen Saamen, welcher letztere aber nicht eigentlich ſchwarz, ſondern mehr aſchfarben iſt: bey erſterer ſind die Köpfe unterm Schilde offen, bey letzterer aber verſchloſſen, und dieſe wird auch hier vorzüglich gemeynet. Die Mohnpflanze iſt eigentlich in dem wärmern Aſien zu Hauſe, und wird daſelbſt von den Köpfen der Mohnſaft, das Opium, gewonnen; wegen der vielfarbigen Blumen aber und wegen dem Nutzen aus den Saamen, wird ſie in Europa, beſonders auch in Deutſchland in den Gärten, und auf den Feldern, wie bey Erfurt und andern Orten, häufig gebauet. Der Mohnſaamen iſt ſehr klein, nierenförmig etwas runzlicht, und ſehr zahlreich in jedem Kopfe. Sie können zu Emulſionen gebraucht werden, und nutzen beſonders ein ſehr gutes Oel daraus zu preſſen. Die

Köpfe oder Saamenkapſeln ſind rundlich, glatt, und obenauf mit einem ſtrahlichten Schilde bedeckt. Dieſe haben im friſchen Zuſtande einen etwas narkotiſchen Geruch, der aber beym Trocknen ſich verliehrt; und wenn man ſie, ehe der Saamen reif wird, aufritzet, ſo fließt ein Milchſaft heraus, der bitter ſchmeckt: eben zu der Zeit, wenn ſie in dieſem Zuſtande ſind, nicht eher und nicht ſpäter, müßen die Mohnköpfe geſammelt werden, wenn man das Dekokt von ihnen zur Bereitung eines Zuckerſaftes, Syrupus diacodii, anwenden will. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 482. *Zorn* icon. plant. Tab. 371.

Petroselini ſemen. **Peterſilienſaamen.** Apium Petroſelinum *L.* Iſt eine zweyjährige Pflanze, die in Sardinien und Sicilien an den Quellen wild wachſen ſoll, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Der Saamen iſt länglicht, gekrümmt, auf einer Seite flach, auf der andern erhaben und auf dieſer mit gelblichen Streifen bezeichnet, übrigens dunkelgrün von Farbe, von ſtarkem Geruche und gewürzhaften bittern Geſchmacke. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 172.

Ricini vulgaris, Cataputiae majoris ſemen. **Gemeine Wunderbaumkörner. Große Purgierkörner.** Ricinus communis *L.* Dieſe Pflanze wächſt in beyden Indien, in Afrika und dem ſüdlichen Europa wild, und wird bey uns in Gärten gezogen, wo er nur einjährig iſt; in den Treibhäuſern aber ſoll er zwey Jahre dauern. Es giebt verſchiedene Spielarten davon. Die Frucht iſt eine rundliche, mit ſaftigen Stacheln beſetzte, dreyfächerichte Kapſel, die in jedem Fache einen eyrunden, auf bey-

den Seiten gedrückten Saamen, von der Größe einer kleinen Schminkbohne, einſchließt, der mit einer dünnen, zerbrechlichen, grau und ſchwärzlich marmorirten, glänzenden Schale überzogen iſt, und darunter ein weißer ölichter Kern, mit einem gleichfarbigen Häutchen umgeben, enthalten iſt. Der Saamen iſt ohne Geruch, aber von ſcharfem Geſchmacke. Die Saamenkapſel öfnet ſich an der Wärme von ſelbſt mit einer Heftigkeit, ſo, daß die Saamen aus ſelbiger heraus ſpringen, oder man kan ſie in einem ſteinernen Mörſel mit einer hölzernen Keule zerſtoßen, und den Saamen davon trennen. Die Schärfe des Saamens ſitzt blos in der Schale, daher dieſe, vor dem Auspreſſen des Oels aus dem weißen Kerne, davon getrennt werden muß. Aus dieſen Kernen erhält man das Kaſtor, oder Palmöl, (Oleum Ricini, Oleum Palmae liquidum, Oleum de Palma Chriſti), das bey ganz geringer Wärme gepreßt werden darf, und welches flüßig, etwas zähe, weiß, ohne Geruch, und von unmerklichem Geſchmacke iſt, und bey der ſtärkſten Kälte nicht gerinnt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 148. *Zorn* icon. plant. Tab. 131.

SABADILLAE ſ. SABADILLI ſemen. Sabadillſaamen. Mexikaniſcher Läuſeſaamen. Die Pflanze, von welcher dieſer Saamen kommt, iſt noch nicht beſtimmt: nach Murray u. a. ſoll es eine Art Veratrum ſeyn. Unter obiger Benennung erhalten wir aus dem Mexikaniſchen Reiche eine Miſchung aus bloſen oder noch in ſeinen Kapſeln ſitzenden Saamen, ganzen oder zerdrückten Saamenkapſeln, verſchiedenen Blumentheilen oder Blumenſtielen, doch ſo, daß dieſe Theile in ihrem Verhältniſſe ſich nicht immer gleich ſind. Soviel auszumitteln geweſen, ſo

ſind

ſind die Saamenkapſeln eyförmiglänglicht, zuſammengedückt, ohngefähr einen halben Zoll lang, und ſehen ſtrohfarben aus. In jeder Kapſel befinden ſich zwey Saamenkörner, die ſchwarzbraun, etwas runzlicht, länglicht, an dem einen Ende ſpitzig, an dem andern aber ſtumpf, auf der einen Seite ziemlich platt, auf der andern erhaben, und innwendig weißlich ſind. Geruch empfindet man nicht davon. Die Kapſeln ſchmecken blos bitterlich, die Saamen ſelbſt aber äuſſerſt ſcharf, unangenehm bitter, und ſtechend, daß der Speichel häufig darnach zufließt.

Sinapeos ſemen. **Senfkörner.** Man hat zweyerley Senfkörner der Farbe nach, die weißen oder gelblichen, und die ſchwarzen oder vielmehr braunrothen. Die erſtere Sorte, welche Sinapeos albae ſemen, Sinapis alba *L.*, iſt von gleicher Geſtalt, nur von weißer oder gilblicher Farbe, und etwas ſchwächern Kräften als folgende: die andere Sorte iſt, Sinapeos nigrae ſemen, der **ſchwarze** oder **braunrothe Senfſaamen**, Sinapis nigra *L.*, welche vorzüglich zum Arzneygebrauch verwendet, und unter obigem allemal verſtanden werden ſollte. Der Saamen derſelben iſt rund, unmerklich gedrückt, mit concentriſchen Strichen gezeichnet, von ſchon angegebenen Farben, von bitterlichem ſcharfen Geſchmacke, und der gepülvert die Naſe etwas reitzet. Die Pflanzen ſind einjährig, wachſen in einigen Ländern wild, werden aber auch häufig gebauet. Abbild. des ſchwarzen Senfs S. *Blackwell* Herb. Tab. 446. *Zorn* icon. pl. Tab. 152. des weißen *Blackwell* Herb. Tab. 92.

Staphisagriae ſemen. **Stephanskrautſaamen. Stephanskörner. Lauskörner.** Del-

phinium Staphiſagria *L.*; obgleich neuerlichſt bezweifelt wurde, daß dieſer Saamen von dieſer Pflanzengattung kommen könne. Dieſe zweyjährige Pflanze wächſt in der Levante wild, wird auch in den Gärten gezogen. Der Saamen iſt groß, ſchwarzgrau, flach, drey oder viereckicht, gekrümmt und uneben; der innere Kern iſt weißgelb und ölicht. Schale und Kern beſitzen eine große Schärfe und Bitterkeit. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 265. *Zorn* icon. plant. Tab. 473.

Stitzolobium. **Kuhkrätze.** Hierunter werden blos die **Haare** oder **Borſten** von der **rauchen Saamenhülſe** der **juckenden Faſel**, Lanugo ſ. Setae ſiliquae hirſutae Dolichi prurientis, verſtanden. Dieſe Pflanze, **juckende Faſel**, Dolichos pruriens *L.*, wächſt in den Wäldern von Oſtindien und dem ſüdlichen Amerika, windet ſich an Gegenſtänden geſchlängelt in die Höhe, und trägt Schoten oder Saamenhülſen, die lederartig, vier Zoll lang, faſt fingerdick ſind, beynahe die Geſtalt des Buchſtaben S haben, und dicht mit rothbraunen, glänzenden und ſtechenden Haaren oder Borſten beſetzt ſind. Dieſe Borſten verurſachen, wenn ſie vom Winde auf die Haut getrieben werden, jedem, von Menſchen und Thieren, ein höchſtbeſchwerliches und brennendes Jucken. Sie ſind, mit Syrup oder einem Schleime gegeben, als ein vorzügliches Wurmmittel empfohlen worden. Sie können freylich wohl nicht anders, als durch ihren mechaniſchen Reiz wirken: nur fragt ſich; ob dieſer bey allen Individuen ohne Nachtheil angebracht werden kann? Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 369.

Vanillae ſiliqua cum ſemine. **Vanillen-ſchote mit ſamt dem Saamen.** Epidendrum Vanilla *L.* Dieſe ſtrauchartige, kletternde Schmarotzerpflanze wächſt in Südamerika und auf einigen weſtindiſchen Inſeln wild, wird aber auch häufig fortgepflanzet. Zuerſt bewurzelt ſie ſich in der Erde, ſteigt dann allmählig in die Höhe, hängt ſich mit den an jedem Knoten befindlichen Wurzelfaſern an die Stämme der benachbarten Bäume, und zieht aus dieſen ihre Nahrung, ſo, daß ſie auch fort wächſt, wenn ihr unterer Theil über der Wurzel abgeſchnitten wird. Sie läßt ſich daher leicht durch die in Stücken zerſchnittene Ranken fortpflanzen, nur muß jedes Stück einige Knoten haben, von denen zwey oder drey an die Wurzel eines Baumes in die Erde geſetzt werden, ſo, daß nur ein Knoten über der Erde bleibt. Wenn die Schoten zur Reiſe kommen, ſo werden ſie abgenommen, auf verſchiedene Weiſe getrocknet, und mit Oel beſtrichen: durch welches Verfahren ſie braun, ſchrumpflicht und kleiner werden. Das Beſtreichen mit Oel hat mehr als eine Abſicht zum Grunde: denn durch ſelbiges werden ſie langſam getrocknet, wider Inſekten verwahret, und verhindert, daß ſie beym Trocknen nicht aufſpringen, noch das Oberhäutchen trocken werde, und ſie durch den Zugang der äuſſern Luft an Kräften verliehren. So wie wir dieſe Schoten erhalten, ſind ſie gerade, zuſammengedrückt, röthlichbraun, etwa einer Spanne lang und ohngefähr zwey bis vier Linien breit, an beyden Enden ſchmäler, abgeſtumpft, und etwas, vorzüglich gegen die Baſis zu, gekrümmt und zerbrechlich. Sie haben auf ihrer fettigen Oberfläche der Länge nach Runzeln, und innerhalb in ihrem fetten, braunlichten Marke eine unzählige Menge kleiner, runder, ſchwarzer, glänzen-

der

der Saamenkörner. Ihr Geruch iſt ſehr ſtark, angenehm und penetrant, dem von peruvianiſchen Balſam, oder Storax, oder Ambra u. ſ. w. ähnlich, und bleibt lange an den Fingern, mit welchen man die Schoten angegriffen hat. Ihr Geſchmack iſt fetticht, etwas ſäuerlich und ſanft gewürzhaft. Die Saamenkörner knirſchen, wenn man ſie kauet, zwiſchen den Zähnen: in dieſen ſoll die vorzüglichſte Wirkung ſtecken. Die beſten ſollen aus Mexiko und Peru kommen. Da ſo viel Betrug damit gemacht wird, muß man ſie nach dieſen Kennzeichen genau prüfen. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 288.

Xanthii, Bardanae ſ. Lappae minoris ſemen. Spitzkletten- Kropfklettenſaamen. Xanthium ſtrumarium *L.* Dieſe einjährige Pflanze wächſt auf verfallenen Bauſtellen, an Zäunen, Wegen und Mauern. Die Saamen ſitzen in einer trockenen, länglichten, zweyhörnichten, ſtachlichten Kapſel, die innwendig zwey Fächer hat, ſie aber ſelbſt ſind klein, eyförmig- länglich, an beyden Enden zugeſpitzt, auf der einen Seite flächer, auf der andern etwas gewölbt, und haben einen ſcharfen, bittern Geſchmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 444. *Zorn* icon. plant. Tab. 269.

Allgemeine Regeln
Die Einſammlung, das Reinigen, und die Aufbewahrung der Saamen betreffend.

1) Alle Saamen dürfen nicht eher eingeſammelt werden, bis ſie vollkommen reif worden, aber doch ehe ſie von ſelbſt ausfallen. Die rechte Zeit, die Mohnköpfe einzuſammeln, iſt oben ſchon angegeben. Alsdann werden ſie an einem luftigen Orte, ohne Feuerwärme, wohl getrocknet.

2) Durch

2) Durch das Schwingen kann man die Saamen von den Hülſen, und unreifen oder tauben Saamenkörnern, leichte reinigen.

3) Die Saamen werden in hölzernen Kiſten oder Büchſen an einem trocknen und kalten Orte, beſonders die öhlichten, aufbewahret. Die öhlichten müſſen alle Jahre friſch angeſchafft werden, da ſie leicht verderben, auch die milden alsdenn ſcharf werden. Die verdorbenen Saamen ſollte man nie zum Arzneygebrauche nehmen. Ueberhaupt muß auch bey den Saamen darauf geſehen werden, daß ſie nicht untereinander kommen, da verſchiedene unter denſelben eine heftigwirkende Schärfe beſitzen.

7) Früchte (Fructus) ſowohl reife (maturi), als unreife (immaturi).

Amygdalae amarae et dulces. Bittere und ſüße Mandeln. Amygdalus communis *L.* Der Mandelbaum erreicht eine mittelmäßige Größe, und wächſt in dem mitternächtlichen Afrika wild. In dem ſüdlichen Theile von Frankreich aber, in Spanien, Italien und Sicilien wird er häufig gebauet, und von da aus werden die Mandeln in großer Menge verſendet: auch das deutſche Klima verträgt dieſer Baum, nur die nördlichen Gegenden ausgenommen. Von dieſem Baume giebts zwey Hauptſpielarten; die eine trägt die ſüſſen Mandeln, und die andere bittere Mandeln. Die Fortpflanzung des Mandelbaums kann durch die Kerne geſchehen, die noch in ihrer Schale eingeſchloſſen ſind; weil aber aus den Kernen ein und eben deſſelben Baums oft ſehr von einander abweichende Sorten entſtehen, indem deren Frucht bald groß, bald klein, der Stein derſelben bald eine dicke und feſte, bald eine dünne und zerbrechliche Schale hat, und der

der Kern ſelbſt bald ſüß, bald bitter ſchmeckt; ſo iſts zur Fortpflanzung der zuverläßigen Art rathſamer, ein Reiß von einem guten Baume entweder auf einen aus Kernen gezogenen Mandelſtamm, oder Pflaumen- oder Pferſich- oder Aprikoſenſtamm zu pfropfen. Die eigentliche Frucht des Mandelbaums iſt eyförmig, gegen die Baſis zu breiter, von einem bis zu drittehalb Zoll lang, äuſſerlich mit einem grünen, wollichten Oberhäutchen umgeben, unter dem ein ſaftloſes, bitteres oder unſchmackhaftes Fleiſch befindlich iſt, (doch giebt es auch noch eine Spielart dieſes Baumes, deſſen Frucht, ſo wie die Pferſiche, eßbar iſt), der Länge nach hat dieſe Frucht auf beyden Seiten eine Furche, und öfnet ſich auch auf beyden Seiten, wenn ſie reif wird. In der Mitte dieſes Fleiſches iſt der Stein befindlich, deſſen gelbbräunliche Schale entweder dick und feſt, oder dünn und leicht zerbrechlich iſt: äuſſerlich iſt dieſe Schale gefurcht und voller kleiner Löcherchen, an dem einen Ende geht ſie ſpitzig zu, an dem andern aber iſt ſie ſtumpf und mit einer Höhle, und an beyden Seiten mit einem Rande, verſehen. In dieſer Schale iſt nun der Mandelkern enthalten, der an ſich weiß iſt, ſich leicht in zwey Theile ſpalten läßt, und an der Spitze einen Keim hat, der aber noch mit einer braunen Haut überzogen, die mehrentheils mit erhabenen Strichen gezeichnet und mit einem gelblichen, harzichten Pulver beſtreuet iſt. Die Mandeln erhalten wir entweder noch in ihren Schalen, ſo heiſſen ſie Krachmandeln, oder ohne Schalen. Von gleicher Beſchaffenheit ſind nun die **ſüſſen Mandeln** ſowohl, Amygdalae dulces, als auch die **bittern Mandeln**, Amygdalae amarae, die ſich alſo nach dem äuſſerlichen Anſehen nicht unterſcheiden laſſen: nur im Geſchmacke ſind ſie

unter-

unterſchieden; die erſtern nämlich angenehm ſüß, die letztern angenehm bitter. Beyde geben viel Oel, welches im Geſchmacke einerley und nicht verſchieden iſt. Beyde laſſen ſich zur Verfertigung der Milch daraus gebrauchen. Da die Mandeln aber viel Oel enthalten, ſo werden ſie mit der Zeit ranzicht, vor ſolche und die, ſo runzlicht, angefreſſen und fleckicht ſind, muß man ſich hüten, noch weniger zur Arzney gebrauchen. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 105. *Zorn* icon. plant. Tab. 301. In Rußland ſind auch die Früchte des **Zwergmandelbaums**, Amygdalus nana *L.* in den Apotheken eingeführt, um das Oel daraus zu gewinnen. Dieſer niedrige Strauch wächſt in dem ſüdlichen Rußland und Sibirien von ſelbſt, bey uns wird er ſeiner ſchönen rothen Blumen wegen in den Gärten gezogen.

Amomum. Piper Jamaicense. Pimenta. **Amomen. Nelkenpfeffer. Jamaiſcher Pfeffer.** Dies ſind die kleinen Früchte eines Baumes, Myrtus Pimenta *L.*, der in Neuſpanien, auf den antilliſchen Inſeln, beſonders Jamaika u. a. in ſteinichten Boden wild wächſt, aber auch mit Fleis angebauet wird. Wenn die Beeren dieſes Baumes reif worden, bekommen ſie eine ſchwarze Farbe, und ſind rund, oben mit einem vierſpaltigen Nabel gekrönt, zweyfächrich und enthalten zwey halbkugelrunde Saamen. Wie wir ſie aber erhalten, ſind ſie grün und unreif abgepflückt worden, damit durch die Reife ihr Gewürzhaftes nicht geſchwächt werde: dieſe unreife Beeren werden in der Sonne getrocknet, wodurch ihre grüne Farbe in eine braune verwandelt wird. Sie ſind gewöhnlich etwas größer als ein Pfefferkorn, bald rund, bald etwas länglich, und mit einem

einem Nabel, dem aber die Zähnchen fehlen, verſehen; von Farbe, wie ſchon geſagt, braun, und die, wenn man ſie ſchüttelt, gemeiniglich klappern. Ihr Geruch und Geſchmack iſt aromatiſch, und gemiſcht aus denen von Gewürznelken, Zimmt und Muskatennuß. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 355. *Zorn* icon. plant. Tab. 583.

Anthophylli. **Mutternelken. Mutternägelein.** Dieſes ſind die Früchte, die aus den Blumenkelchen, die abgepflückt und getrocknet unter dem Namen Gewürznelken bekannt worden, wenn ſolche bis zur völligen Reife an dem Baume gelaſſen worden, nach wenigen Wochen werden. Sie ſind etwa einen Zoll lang, von der Geſtalt einer Olive, in der Mitte bauchicht, an beyden Enden ſchmäler zugehend, und ſind oberwärts durch die vier zuſammengefaltenen Kelchzähne, in deren Mitte der Staubweg befindlich iſt, gekrönt. Sie ſind ſchwarzroth von Farbe, etwas runzlicht, und enthalten unter einer dünnen Bedeckung einen harten, der Länge nach zweytheiligen Kern. Ihr Geruch iſt gewürznelkenartig, doch weit ſchwächer, ſo auch der Geſchmack, der dabey zuſammenziehend und etwas ſäuerlich iſt. Mehreres und die Abbildung vom Gewürznelkenbaume, Caryophyllus aromaticus *L.*, ſiehe oben unter den Blumen bey den Gewürznelken.

Aurantiorum fructus ſ. Aurantia mala. **Pomeranzen.** Von dem Pomeranzenbaume, Citrus Aurantium *L.*, iſt ſchon mehrmals gehandelt worden, davon ſiehe alſo beſonders oben unter den Rinden bey der Rinde von Pomeranzen. Die Pomeranzen werden ſowohl reif, nämlich Fructus

maturi

MATURI AURANTIORUM ſ. MALA AURANTIA MATURA ſ. HISPALENSIA, die reifen Pomeranzen, als auch unreif, nämlich FRUCTUS AURANTIORUM VIRIDES ſ. IMMATURI, ſ. MALA AURANTIA IMMATURA ſ. CURASSAVIENSIA, die unreifen Pomeranzen oder Pomeranzenäpfel, zur Arzney gebraucht. Zuerſt alſo von den reifen Pomeranzen. Dieſe Frucht iſt kugelrund, an beyden Enden etwas eingedrückt, und hat einen Nabel. Unter der äuſſern und innern Schale oder Rinde, die ſchon oben abgehandelt worden, enthält ſie ein gelbliches Fleiſch, das in neun bis zwölf Fächer abgetheilt, und voll von einem Safte iſt. Jedes dieſer Fächer iſt mit einer Haut eingeſchloſſen, die in der Mitte der Frucht zuſammen laufen, und ſich ohne Mühe von einander trennen laſſen, und jedes beſteht aus vielen länglichen Saftbläschen, die mehrentheils an beyden Enden ſpitz zugehen. Die darinne befindlichen Kerne oder der Saamen, ſind ziemlich eyrund, hin und wieder eingedruckt und der Länge nach geſtreift. Der Saft aus dieſer Frucht ſchmeckt ſtark doch angenehm ſauer. Die unreifen Pomeranzen werden, wenn ſie die Größe einer Erbſe bis zur Kirſche haben, von dem Baume abgepflückt und geſammelt. Friſch ſehen ſie grün aus, und ſchmecken etwas herbe; getrocknet aber bekommen ſie eine grünbraune Farbe, und ſchmecken angenehm gewürzhaft und ſehr bitter. Dieſe unreifen Früchte ſind gewürzhafter als die Schalen der reifen Pomeranzen, und ſollten in paſſenden Fällen mehr geſchäzt werden.

BEEN ſ. BEHEN nuces. Beennüße. Dieß ſind die Früchte des Guilandinemoringabaums oder Oelnußbaums, Guilandina Moringa *L.*, welcher in

Malabar, Zeylon, Aegypten u. ſ. w. wächſt. Die Benennung Been oder Behen iſt arabiſchen Urſprungs. An dieſem hohen Baume befinden ſich Saamenbehältniſſe, die dreyklappige lange Hülſen ſind, und welche in einer weichen Subſtanz eine unbeſtimmte Menge von der Größe einer Haſelnuß einſchließen, in welchen endlich mit einer dünnen, weißgrauen, harten, leicht zerbrechlichen Schale, und mit noch einer dickern weißen Haut umgebene Kerne befindlich ſind, die ölicht, ſcharf und bitter ſchmecken. Aus dieſen Kernen wird ein dickliches, helles, gelbliches Oehl ausgepreßt, das Beenöl, Oleum Been, heißet, welches keinen Geruch und Geſchmack hat, in der Kälte leicht gerinnet, und nicht ranzicht werden ſoll. Abbild. des Oelnußbaums S. *Blackwell* Herbar. Tab. 386. *Zorn* icon. plant. Tab 536.

Berberum baccae. Berberisbeere. Berberitzen. Sauerdornbeere. Dies ſind die Beere von einem bey uns einheimiſchen Strauche, Berberis vulgaris *L.*, der in Zäunen, an Hecken und in Wäldern wächſt. Die Beere ſind eyrund cylindriſch, mit abgeſtumpfter Spitze und braunrothem Nabel, und haben ein ſaftiges Fleiſch, darinnen zwey längliche Saamen eingeſchloſſen ſind. Sie haben eine ſchöne rothe Farbe, und das Fleiſch einen rothen, angenehm ſauer ſchmeckenden Saft. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 165. *Zorn* icon. plant. Tab. 86.

Cacao nuclei. Cacaobohnen. Dies ſind die Kerne aus den Früchten des Cacaobaums, Theobroma Cacao *L.*, der im heißen Amerika einheimiſch iſt, und um die Frucht zu verädeln daſelbſt auch fleißig gepfleget und gewartet wird. Er wächſt am

beſten

beſten auf niedrigen, feuchten Boden. Die Frucht deſſelben iſt eyrund und an der Spitze ſtumpf, ohngefähr 3 Zoll dick, aber faſt 6 Zoll lang. In einigen Spielarten iſt ſie auf ihrer Oberfläche ganz glatt, in andern aber voller Warzen, und iſt der Länge nach mit zehn Streifen bezogen. Ihre Farbe iſt entweder blutroth oder blaßgelb. Unter einer fleiſchichten Schale enthält ſie ein weißliches Mark, daß ſüßſäuerlich ſchmeckt, und eßbar iſt; mitten in dieſem Marke aber iſt der Saamen, oder die Kerne, etwa 25 bis 30 der Anzahl nach, befindlich, die unter den Namen Cacau, Cacao, oder Cacaobohnen, bekannt ſind. Der Name Cacao rührt von den Spaniern her. Wenn die Frucht reif iſt, ſo klappern dieſe Kerne darinne, wenn ſie bewegt wird. Um die Kerne zu gewinnen, wird die Frucht der Länge nach aufgeſchnitten, oder zerquetſchet. Die Kerne werden alsdenn ſogleich in große Fäßer gethan, und mit großen Steinen beſchweret, wodurch ſie in Gährung gerathen, darinne ſie vier bis fünf Tage gelaſſen werden, damit ſie vor das Keimen und Verderben bewahret, auch ihnen der herbe Geſchmack benommen, und damit ſie von den überflüßigen wäßrichten Theilen befreyet werden, ſo, daß in ihnen nur das Oelichte zurück bleibet. Nachher werden ſie in der Sonne getrocknet. Dieſe Kerne haben faſt die Größe und Geſtalt der Mandeln; ſie ſind mit einer rauhen, zerbrechlichen Oberhaut oder Schale überzogen, darinne der markichte Kern befindlich, der grau iſt, und ſich in Flügel zertheilen läßt, die noch mit einem Häutchen umgeben ſind. Es giebt verſchiedene Sorten der Cacaobohnen ihrer Güte nach, und man unterſcheidet ſie in Carackiſche, (Cacao de Caraques), in Berbiciſche, (Cacao de Berbice), und in Cacao von den Inſeln. Die beſten

Cacaobohnen ſind rundlich, mehr lang als breit, die äuſſere ſchwarzrothe Schale derſelben iſt mit einem grauen ſilberfarbenen Pulver beſtreuet, der markichte Kern iſt fettig und vom angenehmen bittern Geſchmacke. Je mehr ſie dieſe Kennzeichen an ſich haben, deſto ſchätzbarer ſind ſie: die Carakiſchen aus der Provinz Nikaragua in Neuſpanien werden vor die vorzüglichſten gehalten; und die Berbiciſchen ſollen das meiſte Oel beſitzen. Die flachen, kleinen und herbe ſchmeckenden Cacaobohnen muß man als ſchlechte verwerfen. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 373. *Zorn* icon. plant. Tab. 308.

Cardamomum minus. **Kleiner Cardamom.** Es werden drey Sorten vom Cardamom gemacht, die **große**, die **mittlere** und die **kleine**: die letztere hat vor den andern gegründete Vorzüge, da ſie im Geruche und Geſchmacke ſtärker iſt. Der Cardamom iſt die Frucht einer perennirenden Pflanze, Amomum Cardamomum *L.*, die in Oſtindien, vorzüglich in Java in ſumpfichten Gegenden zu Hauſe iſt. Dieſe Frucht iſt vielmehr eine Saamenkapſel, und die des kleinen Cardamom iſt einen halben Zoll lang, bleichgelb von Farbe, in drey Fächer abgetheilt, in deren jeden zwey Reihen Saamenkörner liegen, gerieft, kurzgeſtielt, am untern Ende ſchmäler, am obern Ende ſtumpfer und breiter mit einer leicht abfallenden Spitze: die Saamenkörner ſind eckicht, vielförmig, runzlicht, braunröthlich, und enthalten ein weißes Mark. Die Kapſel hat einen ſehr ſchwachen Geruch und Geſchmack, die Saamenkörner hingegen haben, vorzüglich wenn ſie zerquetſch ſind, einen angenehmen gewürzhaften, bitterlichen, etwas kampherartigen Geſchmack, und dergleichen ſtarken angenehmen Geruch. Die

Saamenkörner müſſen bis zum Gebrauche in ihrer Kapſel aufbehalten werden, wenn ſie bey Kräften bleiben ſollen. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 584 und 585. *Zorn* icon. plant. Tab. 336.

Caricae. Getrocknete Feigen. Der Feigenbaum, Ficus Carica *L.*, wächſt in Aſien, den Inſeln des Archipelagus, Sicilien, Italien, Niederfrankreich und Spanien in bergichten und hohen Gegenden wild, bey uns wird er in Gärten gezogen, wo er auch im Freyen reife Früchte bringet, nur im Winter muß er vor dem Froſte bewahret werden. Es giebt viele Spielarten davon: einige tragen eine Kungelrunde, andre eine längliche birnförmige Frucht; einige dieſer Früchte haben ein weißliches, andere ein röthliches Fleiſch; auch ſind einige äuſſerlich blaulich, einige grün, andere gelblich von Farbe. Was man für die Frucht hält, iſt eigentlich ein fleiſchichter Fruchtboden, der innwendig hohl iſt, ſehr viele Blümchen von verſchiednen Geſchlechts in ſich enthält, und oberwärts durch einige Schuppen ſo feſt verſchloſſen iſt, daß kaum das Höhlgen, welches man den Nabel nennt, offen bleibt. Das Verfahren, welches man um eine größere Menge Früchte reif zu erhalten in verſchiedenen Gegenden anwendet, iſt unter dem Namen Caprification bekannt. Es iſt aber noch nicht ausgemacht: ob durch die Caprification etwas zur Befruchtung beygetragen werde, oder, welches wahrſcheinlicher iſt, ob durch das Inſekt Cynips Pſenes, wenn es in die Feige hineingehet, und durch ſeine daſelbſt angebrachte Stiche blos eine Art von Gährung verurſachet, daß dadurch die Früchte, auch die ſpätern, zur Reife befördert werden? Die Feigen, wenn ſie durch die Caprification zur Reife gebracht worden, müſſen im Ofen getrocknet werden, die

auſſerdem reif gewordenen Feigen werden auch an der Sonne getrocknet. Diejenigen Feigen, die eine dünne Haut, weiches Fleiſch, gelblichen Saamen und einen honigſüßen Geſchmack haben, ſind die beſten; die harten, von Inſekten zerfreſſenen und dunkelgefärbten taugen nichts. Von den Feigen macht man gemeiniglich drey Sorten: nämlich die Smirniſchen, die groß, gelb und rund ſind; die Genueſiſchen, die auch groß, gelb und länglich ſind; und die von Marſeille, die kleiner, gelb, rund, und von ſehr angenehmen ſüſſen Geſchmacke ſind, die ſich aber nicht länger als ein Jahr halten. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 125. *Zorn* icon. plant. Tab. 479.

Cassia fistula l. fistularis. Caſſienröhre. Rohrcaſſie. Purgiercaſſie. Dies iſt die hülſichte Frucht von einem hohen Baume, Caſſia fiſtula *L.*, der in beyden Indien, in Aegypten und im wärmern Amerika wächſt. Dieſe hülſichte Frucht, aus welcher das Caſſienmark bereitet wird, iſt rund, einen ja zuweilen zwey Fuß lang und einen Zoll dick, von Farbe ſchwarzbraun. Sie müſſen nicht zu alt, ſchwer, und nicht zu trocken ſeyn. Innerhalb iſt ſie durch quer durchgehende gelbe Scheidewände in Fächer abgetheilt, in welchen die harten, runden, gedrückten, glänzenden, dunkel gelben Saamen in einem weichen, ſchwarzen, ſüßlich ſchmeckenden Marke liegen. An dem Baume ſind ſie anfänglich grün und weich, darauf braun und zuletzt ſchwarz und holzicht. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 381. *Zorn* icon. plant. Tab. 511.

Cerasa acida. Saure Kirſchen. Ueberhaupt hat man eine große Anzahl Spielarten der Früchte des Kirſchbaums, Prunus Ceraſus *L.*, der allent-

allenthalben im Freyen, auch wild, wächſt, durch die Kultur aber ſehr verädelt wird. Dieſe Früchte ſind entweder gelb, oder verſchieden roth, oder aus beyden gemiſcht, oder ſchwarz gefärbt; der Geſchmack iſt entweder ſüß, oder ſäuerlich, oder gar ſauer; ihr Fleiſch iſt ferner ſaftiger, oder feſter, und ihr Saft von verſchiedener Farbe; einige ſind auch größer, andere kleiner, und ihre Geſtalt iſt entweder rund oder herzförmig. Zum Arzneygebrauche werden vorzüglich die ſauern Kirſchen, ſowohl die friſchen (Ceraſa acida recentia) als die getrockneten (Ceraſa acida ſiccata), gewählet: dieſe ſind rund, von dunkelrother Farbe, haben ein ſauerhaftes Fleiſch, und der Saft iſt bluthroth, auch ihr Kern iſt rund, gedrückt, zugeſpitzt, mit einem hervorſtehenden Rande. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 449.

Chermes grana. Coccum baphicum. **Kermesbeere.** Die Kermesbeere hat man bisher immer zum Thierreiche gerechnet, und ſie als das Weibchen einer Schildlaus, Coccus Ilicis, angeſehen. Sie ſind aber wohl ein Pflanzenprodukt, das vom Stiche dieſer Schildlaus an der Stech- oder Grüneiche, Quercus coccifera ſ. Quercus Ilex *L.*, wie der Gallapfel an den Blättern der gemeinen und Cerreiche, entſtehet. Sie ſind alſo rothbraune, glänzende, beerenförmige, gallusartige, widernatürliche Auswüchſe an dem Stamme und den Zweigen der Stecheiche, die vom Stiche jener Schildlaus veranlaßt worden, oder vielmehr runde Bläschen, von der Größe einer Erbſe, mit vielem bluthrothen oder gelblichten körnichten Staube angefüllt. Sie haben einen bitterlichen, ſchwach zuſammenziehenden Geſchmack, und einen geringen nicht unangenehmen Geruch. Die

Stech- oder Grüneiche iſt ein kleiner niedriger Baum, der in Italien, Spanien, Frankreich, und auf den Inſeln des Archipelagus wächſt. Die Kermesbeere, wenn ſie eingeſammelt worden, werden mit Eßig beſprengt, und auf Tüchern ſorgfältig getrocknet, die beſten kommen aus Guienne und Provenze. Sie dürfen nicht wurmſtichig seyn. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 186. *Zorn* icon. plant. Tab. 563.

Citri poma ſ. Citrea mala. Citronen. Der Baum, von welchem wir dieſe Früchte erhalten, Citrus medica *L.*, wächſt in Meden und Perſien wild, von da iſt er nach Griechenland, und weiter in das mittägige Europa gebracht worden, wo er zu reichen Erndten angebauet iſt, bey uns wird er in Gärten gezogen, und den Winter über in Gewächshäuſern erhalten. Die Frucht iſt länglich, deren oberes Ende ſich in eine Warze endiget; die Baſis aber iſt ſtumpfer, und man bemerkt an ihr noch die Ueberbleiſel des Kelches. Die äuſſere Schale iſt, wenn ſie reif worden, gelb, gewürzhaft; ſie enthält ſehr viele Oelbehältniſſe, die die Oberfläche ungleich machen, und die ſich in viele Oefnungen endigen. Dieſe äuſſere Schale iſt ſchon oben unter den Rinden abgehandelt worden. Unter derſelben iſt ein weißer unſchmackhafter Theil, der nun den innern Theil, das ſaftige Fleiſch, einſchließet, das aus vielen kleinen Behältniſſen beſtehet, und in gemeiniglich neun Fächer durch Häute abgetheilt iſt; darinn iſt vieler, ſauer ſchmeckender Saft enthalten, und in jedem Fache liegen gemeiniglich zwey Saamen, die eyförmig ſind, an dem einen Ende ſpitz zugehen, und bitter ſchmecken. Da die Citronen hauptſächlich wegen ihres Saftes geſchätzt werden; ſo verdienen die den Vorzug, die unter einer dünnen Schale vielen

und

und recht ſauren Saft enthalten. Die Citronen, welche wir aus fremden Gegenden erhalten, ſind vor ihrer völligen Reiſe abgebrochen, damit ſie unter Weges nicht verderben ſollen; daher rührt es alſo wohl, daß bey manchen der Saft nicht die gehörige Säure hat. Es giebt auch hiervon verſchiedene Abarten. Einige ſind kleiner, länglicher, haben eine dünnere Schale und ein ſaftigeres und ſäureres Fleiſch, und heißen **Limonen**; andere ſind größer, und haben ein feſtes dickes Feiſch, das ſüß und eßbar iſt, dieſe werden **Citronaten** genennet; wenn dieſe zerſchnitten, und mit Zucker eingemacht werden, ſo iſt dies der **Citronat, Sukade,** Caro Citri, Succata, ſo wir erhalten. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 361. *Zorn* icon. plant. Tab. 496.

COLOCYNTHIDIS poma. COLOCYNTHIDES. **Coloquintenäpfel. Coloquinten.** Die Pflanze, Cucumis colocynthis *L.*, von welcher dieſe Früchte kommen, iſt eine einjährige, die in heißen Ländern, in Syrien und um Aleppo wächſt. Die Frucht dieſer Pflanze iſt ein kugelrunder, von verſchiedener Größe, gemeiniglich fauſtdicker Apfel; er iſt mit einer weißen, lederartigen Haut überzogen, die ein leichtes, ſchwammichtes, weißes, höchſt bitteres und ſcharfes Mark einſchließet, und in den ſechs Fächern deſſelben ſind viele längliche, flache Saamen enthalten, welche gereiniget gar keine Bitterkeit beſitzen. Das Mark, Pulpa, dieſer Frucht iſt ſehr ſchleimicht, ſo, daß die Extraktion daraus ſich gar nicht durch Löſchpapier filtriren läßt, und nur ſchwer durch ein Tuch abläuft. Dies Mark kann vor ſich ſelbſt nicht zu Pulver gebracht werden, man muß es daher mit dem Schleime von Tragant oder Arabiſchen Gummi ver-

 ſetzen,

ſetzen, durchſtoßen und dann trocknen: dieſe davon entſtandene und geformte Maſſe wird Trochiſci Alhandal genennet. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 441. *Zorn* icon. plant. Tab. 478.

Cubebae. Piper caudatum. Cubeben. Schwindelkörner. Dies ſind die Früchte von einem Strauche, Piper Cubeba *L.*, der auf den Philippiniſchen Inſeln, auf Java und Guinea wild wächſt. Es ſind trockene, runde Beeren, die grau oder braun ausſehen, runzlicht, meiſtens ſo groß als ein ſchwarzes Pfefferkorn, und mit einem langen dünnen Stiele verſehen ſind. Unter der äuſſern zerbrechlichen Schale enthalten ſie einen ſchwärzlichen, innerhalb weißlichen, etwas ölichten Kern, der die innere Höhle der Schale bey weitem nicht ausfüllt. Der Geſchmack iſt heiß, bitterlich, gewürzhaft und ſcharf; der Kern ſchmeckt weit heißer als die Schale.

Cucumer asininus. Eſelsgurke. Eſelskürbis. Springgurke. Die Pflanze, von welcher dieſe Frucht kommt, Momordica Elaterium *L.*, wächſt in mittäglichen Europäiſchen Ländern, und dauert ein Jahr, wird aber auch bey uns in Gärten gezogen. Die Frucht iſt gemeiniglich anderthalb Zoll lang, daumendicke, grüngelb, und über und über mit ſteifen Haaren beſetzt: wenn ſie reif worden, und man ſie berührt, ſo zerplatzt ſie, und es ſchießt der in ihr enthaltene Saamen nebſt einem klebrichten Safte mit Heftigkeit heraus. Der Geſchmack iſt ſehr bitter, ekelhaft und ſcharf. Aus dem Safte dieſer Frucht wird das Elaterium bereitet, welches im zweyten Theile unten vorkommen wird. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 108. *Zorn* icon. plant. Tab. 444.

Cydo-

Cydonia. Cotonea. Quitten. Der Quittenbaum, Pyrus Cydonia *L.*, hat ſeinen Namen von der Stadt Cydon auf der Inſel Creta, von da er nach Europa gebracht worden. Er wächſt nun bey uns allenthalben. Es giebt verſchiedene Spielarten davon, nachdem die Früchte mehr rund oder mehr länglich ſind, ſo heißen ſie entweder Quittenäpfel, Cydonia mala, oder Quittenbirn, Cydonia pyra. Auſſer dieſer verſchiedenen Geſtalt ſind ſie eckicht, haben einen ſehr kurzen Stiel, am obern Ende eine nabelförmige Vertiefung, und ihre gelbliche äuſſere, glatte Haut iſt mit einer weißgraulichen Wolle beſetzt: ihr Fleiſch iſt gelblich, dicht und feſte, ſchmeckt ſauer und zuſammenziehend, und in dieſem Fleiſche befindet ſich ein fünffächeriges Saamenbehältnis, darinne der Saamen, die Quittenkerne, Semen Cydoniorum, liegen, davon ſchon oben unter den Saamen gehandelt worden. Die Frucht hat einen ſtarken, angenehmen, eigenen Geruch. Die getrockneten Quitten ſchmecken nicht mehr ſo herbe, als die friſchen. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 137. *Zorn* icon. plant. Tab. 306.

Gallae. Galläpfel. Es ſind ſolche eigentlich nichts anders, als widernatürliche Auswüchſe an den Blättern und Blattſtielen des Quercus robur und Quercus Cerris *L.*, die von dem Stiche eines Inſekts, Cynips quercus folii *L.* entſtehen, indem ſich die Gefäße des verwundeten Zellgewebes dieſer Theile verlängern, das beym Inſektenſtich hinein gelegte Ey umſchließen, und ſich ſo lange in ſchichtweiſen Lagen herumballen, bis der Gallapfel ſeine Größe erlangt hat, der darinn enthaltene Wurm aber zu ſeiner Verwandlung in ein fliegendes Inſekt erwachſen iſt, das ſich nun eine Oefnung zum Auskriechen bohrt und entweicht.

weicht. Die beſten Galläpfel, die **Türkiſchen**, GALLAE TURCICAE, kommen aus der Gegend von Moʒul, 60 Meilen von Aleppo, die zweyte Sorte aus der Gegend von Tripolis und Smirna. Ueberhaupt ſind ſie rundlich, auf der Oberfläche knotig, mit ungleichen Zacken beſetzt, von verſchiedener Farbe. Die beſten müſſen grauſchwärzlich, ſchwer, mit ſtumpfſtachlichten Erhabenheiten beſetzt ſeyn, einen braunen Kern, und einen ſehr herben Geſchmack haben. Die allerſchlechteſte Sorte kommt im Handel unter dem Namen **Knopern** vor, und wird in Ungarn und Pohlen von der gemeinen Eiche, Quercus robur *L.* geſammelt. Dieſe ſind leicht, mehr kugelſörmig, von ebener glatten Oberfläche, und haben einen viel geringern herben Geſchmack.

GRANATORUM mala ſ. GRANATA. **Granatäpfel**. Vom Granatapfelbaum, Punica Granatum *L.*, iſt ſchon oben bey den Blumen deſſelben gehandelt worden. Die Frucht dieſes Baums iſt ein rundlicher Apfel, von der Größe einer Orange, der oberwärts von den zurückgebliebenen Kelchausſchnitten gekrönt iſt. Seine Schale iſt auswärts roth, inwendig gelb, lederartig, zäh und dicke. Unter dieſer Schale oder Rinde iſt das in neun Fächern abgetheilte ſaftige Fleiſch enthalten, das die länglichen, eckichten Kerne einſchließt. Das ſaftige Fleiſch erlangt durch die Reife einen angenehmen ſäuerlich ſüſſen Geſchmack. Die Rinde ſchmeckt herbe und bitter, und gehört zu den ſtark zuſammenziehenden Mitteln. Sie ſind in den Apotheken unter der Benennung, GRANATORUM cortices ſ. MALICORIUM, **Granatäpfelrinden**, bekannt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 97. *Zorn* icon. plant. Tab. 270.

Indica faba. Sancti Ignatii faba, ſ. faba febrifuga. **Ignatiusbohne.** Der Ignatiusbaum, Ignatia amara *L.*, wächſt auf den Philippiniſchen Inſeln. Die Jeſuiten brachten dieſe ſogenannten Bohnen, (welche Benennung eigentlich unſchicklich, da ſie ſich nicht in Cotyledonen ſpalten laſſen,) von den Philippiniſchen Inſeln mit, daher der Name von dem Stifter dieſes Ordens. Die Frucht dieſes Baumes iſt birnförmig, und hat nur ein Saamenbehältnis, in welcher innerhalb einer dicken holzigen Rinde viele Saamenkörner liegen, deren Anzahl ſich bisweilen auf zwanzig beläuft, und deren Geſtalt nach ihrer verſchiedenen Lage verſchieden iſt. So wie wir ſie getrocknet erhalten, ſind ſie fein geſtreift, auf einer Seite erhaben, auf der andern vieleckig und ein wenig zuſammengedrückt. Sie haben beynahe einen Zoll im Durchmeſſer, ſind äuſſerlich hellbraun, und wie mit einem feſt aufſitzenden Mehle beſtreuet, innerhalb ſind ſie braungrün, glänzend, und haben eine hornartige Subſtanz, die ſich aber doch mit einem Meſſer zerſchneiden läßt. Sie haben einen auſſerordentlichen bittern Geſchmack.

Juglandis nuces. **Wallnüſſe. Welſche Nüſſe.** Dies ſind die Früchte von dem Wallnußbaume, Juglans regia *L.*, deſſen Vaterland Perſien seyn ſoll, und der in gemäßigtern Himmelsgegenden Europens häufig angepflanzt wird. Aeuſſerlich umgiebt die Frucht, welche eyrund und von verſchiedener Größe, eine grüne, dicke, glatte, faſt fleiſchichte Hülſe oder Schale, in welcher die Kern- oder Nußſchale befindlich iſt, die aus zwey Hälften beſtehet, uneben und auch länglichrund iſt, und welche den in vier Flügel getheilten Kern, der mit einem gelblichen, dünnen, bitter und herbe ſchmeckenden Oberhäutchen umgeben iſt,

iſt, in ſich enthält. Die äuſſere grüne Schale, Cortex nucum exterior viridis, ſchmeckt herbe und bitter, und wenn man ſie mit den Fingern zerreibt, färbt ſie ſolche braungelb, welche Farbe nicht leicht wieder abgehet. Sie hat die mehreſte Kraft, wenn die Früchte noch nicht reif ſind, und ſich mit einer Gabel noch leicht durchſtechen laſſen, das iſt im Monat Junius oder auch Julius, alsdenn müſſen ſie eingeſammelt werden. Aus den Kernen der reifen Nüſſe, Nuclei fructus Juglandis maturi, gewinnt man die Hälfte des Gewichts eines ſüßen, ausgepreßten Oels, das nicht leicht ranzicht wird. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 247. *Zorn* icon. plant. Tab. 517.

Juniperi baccae. **Wacholderbeeren.** Juniperus communis *L.* Auf trocknen Bergen iſt das Gewächſe mehr ſtrauchartig, in Wäldern und Gärten aber wird es zu einem mäßigen Baume. Die reifen Beere an demſelben ſind mit einem ſchwarzen glänzenden Häutchen umgeben, darinne ein gelbröthliches Fleiſch und drey Saamenkörner befindlich; ſie werden aber erſt im zweyten Jahre reif. Sie haben einen harzichten, ſüßlichbittern Geſchmack, und einen balſamiſchen Geruch. Die großen, vollen, ſaftigen und ſchweren, die vollkommen reif worden, muß man zum Arzneygebrauche vorzüglich wählen. Abbild. ſiehe oben bey dem Holze.

Lauri baccae. **Lorbeeren.** Vom Baume, Laurus nobilis *L.*, und deſſen Abbild. ſiehe oben bey den Blättern. Dieſe Beeren ſind länglich, von der Größe einer kleinen Kirſche: ſo lange ſie friſch ſind, ſehen ſie dunkelblau, trocken aber dunkelbraun und runzlicht aus; ſie ſchließen in einer zerbrechlichen Schale

zwey

zwey Saamen ein, die auf der einen Seite erhaben, auf der andern aber flach ſind, und eine braune Farbe haben. Am aromatiſchen Geruche und Geſchmacke übertreffen ſie die Blätter, auch ſchmecken ſie weit bitterer, welche Bitterkeit zugleich mit einem fettigen Geſchmacke verbunden iſt. Auch die Schale dieſer Beeren iſt gewürzhaft. Der Saamen giebt zweyerley Oel, nämlich durch Deſtillation ein ätheriſches dünnes, helles, und ein dickes, grünes und fettes Oel durchs Kochen mit Waſſer und Auspreſſen.

Macis. Muskatenblüthen. Muskatenblumen. Dies iſt zwar eine ganz unſchickliche Benennung von einem Theile aus der Frucht des Muskatenbaums, Myriſtica aromatica *L.*; da ſie aber in ſo viele Europäiſche Sprachen eingeführt iſt, muß ſie wohl noch beybehalten werden. Es iſt nichts weiter als eine markichte, etwas fette, in ſchmale Lappen getheilte, netzartig gewebte Haut, die ſich zwiſchen der äuſſern fleiſchichten Haut oder Schale der Muskatenfrucht, und der innern härtern Schale, die den eigentlichen Muskatenkern umgiebet, befindet, und um dieſe ſich überall verbreitet, und ſolche als ein Netz umgiebet. Im friſchen Zuſtande iſt ſie von Farbe carmoiſinroth, getrocknet aber wird ſie dunkelgelb oder vielmehr ſafrangelb. Vor dem Einpacken wird ſie mit Seewaſſer beſprengt. Sie hat einen ſtarken balſamiſchen Geruch, und einen angenehmen gewürzhaften, etwas bitterlich ſcharfen Geſchmack. Man muß vorzüglich das biegſame, dünne, ſafrangelbe, noch ölichte und ſtark riechende netzartige Gewebe auswählen. Ein Mehreres wird noch weiterhin bey der ſogenannten Muskatennuß beygebracht werden.

Mora ſ. Mori fructus ſ. baccae recentes. Maulbeeren. Dies ſind die ſchwarzen oder vielmehr ſchwarzrothen Früchte eines Baumes, Morus nigra *L.*, der davon ſchwarzer Maulbeerbaum genennet wird, deſſen Vaterland Perſien ſeyn ſoll, der aber doch in Italien in Ländern, die am Meere liegen, ſchon wild wächſt, und welcher auch im gemäßigtern Europa die gewöhnliche Winterkälte recht gut aushält, und daher auch bey uns in den Gärten angepflanzt wird. Was man die Frucht oder Maulbeere nennt, iſt ein fleiſchichter Kelch, der aus einer Menge vierlappichten kleinen Beeren zuſammengeſetzt iſt, die an einem gemeinſchaftlichen Fruchtboden anſitzen, und davon jede einen dreyeckig eyrunden Saamen einſchließt. Dieſe ſo vereinigten kleinen Beere bilden eine eyförmig längliche Frucht, von ſchwarzrother Farbe, die ſehr ſaftig, und deren Saft dunkelpurpurfarbig, von ſauerſüßem Geſchmacke iſt. Die größern und mehr ſaftigen ſind die beſten. Sie werden friſch verbraucht. Abbild. ſiehe *Blackwell* Herb. Tab. 126. *Zorn* icon. plant. T. 173.

Moschata ſ. Myristica nux. Muskatennuß. Der Baum, Myriſtica aromatica *L.* iſt an Größe dem Birnbaume gleich, und wird vorzüglich auf der Inſel Banda und drey zu ihrem Gebiete gehörigen kleinern Inſeln, als Neyra, Lantoer und Puloay gebauet: die Muskatennüſſe von Neyra ſollen die beſten ſeyn. Die Holländer hatten ſich in den ausſchließlichen Beſitz dieſes Handels geſetzt; aber auch die Franzoſen haben in neuern Zeiten dieſen Baum auf Isle de France und andere Inſeln gebracht. Die Frucht iſt eine birnförmige Steinfrucht von der Größe einer Pferſiche, und der Länge nach eingekerbt. Wenn ſie reif iſt, wird ſie eingeſammelt. Die äuſſere Schale

le bricht, wenn die Frucht vom Baume genommen worden, mit der Zeit auf, und theilt ſich voneinander, darauf erſcheint das unter derſelben gelegene netzartige Gewebe, dem man, wiewohl ganz unſchicklich, den Namen Muskatenblüthe, Macis, wovon bereits ohnweit oben gehandelt worden, gegeben hat. Unter dieſer netzartigen Haut, von dieſer umgeben, befindet ſich unmittelbar die Nuß, deren ſchwarze, harte Schale nach dem Stiele zu abgeſtumpft, an dem obern Ende aber ein wenig zugeſpitzt iſt. In dieſer Schale, welche nicht völlig ſo dick als die Schale einer Haſelnuß iſt, liegt ein faſt runder Kern, welcher eine aus der grauen in die hellbraune ſpielende Farbe hat, äuſſerlich netzförmig gerunzelt, oben und unten rund und ohne Spitze iſt, und aus einer fetten, fleiſchichten Subſtanz beſteht. Sticht man in dieſen Kern mit einer heißen Nadel hinein, ſo quillt ein Oel heraus. Dieſe Kerne ſind es, welche man Muskatennüſſe nennt, die aber eigentlich Muskatenkerne heiſſen ſollten. An Ort und Stelle werden dieſe Kerne in drey Sorten abgetheilet: die größten und beſten kommen nach Europa durch den Handel; die zweyte, als ſchlechtere, ſoll im Lande ſelbſt verbraucht werden; und aus der dritten, als die ſchlechteſten, würde das Oel gepreßt. Die zum Verſenden abgeſonderten ſollen vor dem Einpacken mit Kalche gebeizt werden. Dieſe Kerne oder ſogenannten Nüſſe geben zweyerley Oel, ein gelbliches ätheriſches durch die Deſtillation, und ein dickes fettes Oel, das aus ihnen gepreßt wird, und welches ſo dick als Butter iſt: das letztere heißt Oleum nuciſtae, verdiente aber eher den Namen Butyrum nucis moſchatae; von Farbe iſts röthlichweiß, und hat einen, obgleich nicht ſtarken, gewürzhaften Geruch und Geſchmack. Der Kern ſelbſt giebt, wenn man ihn zer-

ſchneidet oder ſchabet, einen durchdringenden angenehmen Geruch von ſich, und hat einen etwas fettigen gewürzhaften Geſchmack, der die Zunge ſanft prickelt, und eine angenehme Wärme im Munde erreget. Die angefreſſenen, und die von ſchwachem Geruche und Geſchmacke ſind, taugen nichts.

Myrtilli baccae. Heidelbeere. Der kleine Strauch, Vaccinium Myrtillus *L.*, der dieſe Beere träget, wächſt allenthalben bey uns in Heiden und Wäldern. Dieſe Beeren ſind ſchwarzblau, mit einem feinen blauen Staube belegt, rund, von der Größe einer Erbſe, mit einem doppelten concentriſchen Nabel bezeichnet, und enthalten in ihrem weichen Fleiſche einen dunkelrothen, ſüßſauer und zugleich etwas herbe ſchmeckenden Saft. Sie werden friſch und und getrocknet gebrauchet. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 463. *Zorn* icon. plant. Tab. 81.

Passulae. Roſinen. Getrocknete Weinbeeren. Dies ſind die Früchte oder Beeren des Weinſtocks, Vitis vinifera *L.*, welcher als ein rankichter Strauch, der ſich mit ſeinen Gabeln an die naheſtehenden Bäume oder andre Stützen hinanſchlinget, in den mittägigen Gegenden aller vier Welttheile wild wächſt, aber auch in andern gemäßigten Himmelsgegenden mit Fleis angebauet wird. Die Güte derſelben iſt nach den verſchiedenen Himmelsgegenden und Boden überhaupt, inſonderheit aber auch nach den verſchiedenen Spielarten merklich unterſchieden. Es giebt zwey Sorten in Anſehung der Größe: nämlich erſtlich die großen Roſinen, Passulae majores, die auch Zibeben heißen. Die Weinbeeren, die in Trauben zuſammenhängen, ſind in der Farbe, die

bald

bald grün, bald blau, bald röthlich, bald braun, bald gelb iſt, auch im Geſchmacke, der bald ganz ſüß, bald ſüßſäuerlich, bald muſkatenähnlich iſt, ſehr verſchieden. Die Smyrniſchen oder Damaſcener Roſinen werden ſehr geſchäzt; aber auch aus Spanien und aus der Provence erhalten wir immer ſehr gute: nur müſſen ſie einen angenehmen ſüßen Geſchmack haben, ſaftig und nicht verdorben ſeyn. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 153. *Zorn* icon. plant. Tab. 276. Die zweyte Sorte beſtehet aus den kleinen Roſinen, Passulae minores ſ. Corinthiacae, welche, da man ſie ſonſt aus Corinth erhielte, auch Corinthen genennt werden. Dieſe kommen von einer Abart des Weinſtocks her, Vitis apyrena *L.*. Dieſe Beeren ſind klein, von der Größe einer Linſe, von Farbe ſchwarz, und haben einen ſüßſäuerlichen Geſchmack. Die Trauben dieſer Abart ſind kleiner als die des Johannisbeerſtrauches. Jezo erhalten wir ſolche von den Inſeln des Joniſchen Meeres, von Zante u. a. m.

Pechurim, ſ. Pichurim, ſ. Pecuris faba. Pechurimbohne. Der Baum, von dem dieſe Frucht kommt iſt noch nicht entſchieden bekannt; Bergius nimmt fragweiſe Lauraſter Amboinenſis darzu an: wahrſcheinlich gehört er wohl zur Gattung des Lorbeer. Dieſe Frucht wird aus Paraguay und Braſilien über Portugall uns zugeſchickt. Was wir erhalten, kann nicht die ganze Frucht, ſondern blos der Kern derſelben ſeyn; dieſer iſt länglich eyförmig, ziemlich glatt, ſchwer, auf der einen Seite erhaben, auf der andern aber ausgehöhlt, und oft mit einem länglichen Einſchnitte bezeichnet; äuſſerlich iſt er ſchwarzbraun, innerhalb fleiſchfarben gelblich oder bräunlich, mit dunkler gefärbten Punkten vermiſcht, alſo gleich-

ſam gemaſert. Die Länge beträgt ohngefähr bis anderthalb Zoll, die Breite fünf bis acht Linien, und die Dicke etliche Linien. Mit dem Meſſer läßt er ſich leicht ſchneiden oder ſchaben, ſo auch mit den Zähnen zermalmen. Der Geruch und Geſchmack hält etwa das Mittel zwiſchen dem Saſſafrasholze und der Muskatennuß. Es wird aber auch eine unächte Pechurimbohne für die ächte aus Amerika in den Handel gebracht; die unächte iſt aber noch halbmal ſo groß als die ächte, und iſt äuſſerlich runzlich und bläſſer, innerhalb aber dunkler gefärbt, auch härter und bitterer, aber weniger gewürzhaft als die ächte: vor dieſe muß man ſich hüten.

Piper longum. **Langer Pfeffer.** Kommt von einem rankichten Strauche, Piper longum *L.*, der in Amboina, Java, Bengalen und andern Oſtindiſchen Ländern wächſt. Unter dem Namen langer Pfeffer verſteht man oder erhalten wir nicht die Beeren oder Körner allein, ſondern die Fruchtähren, in welchen die Körner vermittelſt des Fleiſches noch mit einander verbunden ſind. Das Fleiſch der Beeren, wenn es reif und friſch, iſt weich, roth und ſüß; die Körner oder der Saamen ſelbſt iſt, wenn er noch friſch und reif, hart, ſchwarz und von brennendem, ſcharfen Geſchmacke. Noch ſtärker aber iſt der Geſchmack in den halbreifen Früchten: man pflückt ſie daher noch grün ab, und trocknet ſie am Feuer oder in der Sonne, daß ſie hart werden; alsdann bilden ſie blaß aſchfarbene ziemlich cylindriſche Kätzchen, die auf ihrer Oberfläche mit kleinen Körnern ſchräglaufend beſetzt ſind, die ſich einzeln ſehr ſchwer trennen laſſen und in ſich ein weißes Weſen enthalten. Dieſer hat einen brennendern und hitzigern Geſchmack, als die andern Pfef-

ſerarten. Er wird aber leicht wurmſtichicht. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 356. *Zorn* icon. plant. Tab. 569.

Piper nigrum. Schwarzer Pfeffer. Der Pfeffer kommt von einer ſtrauchartigen, rankenden Pflanze, Piper nigrum *L.*, welche zwar in Oſtindien wild wächſt, aber ohne Kultur eine untaugliche bittere Frucht bringet. In Malacca, Java, vorzüglich aber in Sumatra wird der Pfefferbau ſtark mit glücklichem Erfolge betrieben. Die Frucht iſt eine Beere, von der Größe einer kleinen Erbſe, die auf langen Aehren wächſt, und vier bis fünf Monate zu ihrer Reife erfordert. Anfänglich iſt die Farbe der Beeren grün, die aber, wenn ſie reif ſind, roth wird. Die abgepflückten werden dann in der Sonne getrocknet, wobey die rothe Farbe in die ſchwarze verändert wird. Die zu früh eingeſammelten Beere zerfallen, wenn ſie verſchickt werden, leicht in ein Pulver. Der ſchwarze Pfeffer iſt rund, mit einem runzlichten ſchwarzen Oberhäutchen umgeben, innerhalb weißlich; ſein Geſchmack iſt ſcharf und heiß, und verurſacht beym Kauen eine brennende Empfindung, der Geruch iſt gewürzhaft. Wenn aber die ganz völlig reife und auserleſene Beeren in Waſſer zwey Wochen lang eingeweicht werden, bis ſie aufſchwellen, und das Oberhäutchen plazet; ſo kann daſſelbe von ihnen, wenn ſie wieder getrocknet worden, leicht abgerieben werden: daher erſcheinen nun dieſe Beeren weißlicht, die wir unter der Benennung, weißer Pfeffer, Piper album, erhalten; dieſer iſt aber im Geſchmacke nicht ſo ſtark als der vorhergehende. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 348. *Zorn* icon. plant. Tab. 557.

Quercus glandes. Dieſe Früchte des Eichbaums, Quercus robur *L.*, ſind länglicheyrund, mit ihrem untern Theile in einem kurzen rauhen Kelche oder Schüßelchen eingeſchloſſen, und enthalten in einer lederartigen, gelbbräunlichen glatten Schale einen weißlichen, herbe und bitterſchmeckenden Kern. Abbild. S. oben bey der Eichenrinde.

Ribesia nigra. Schwarze Johannisbeeren. Der Strauch, welcher dieſe Beeren trägt, Ribes nigrum *L.*, wächſt bey uns und in andern Ländern in Gebüſchen wild, und wird auch in Gärten gezogen. Die Beeren ſind kugelrund, von der Größe einer Erbſe auch größer, und genabelt; ſie ſind äuſſerlich von ſchwarzer Farbe, und glänzend; mitten in ihrem dunkelrothen Safte ſchließen ſie ein gallertartiges Weſen ein. Durch das Auspreſſen erhält man einen violetten Saft aus ihnen, der, wenn er durchgeſeigt, von ſelbſt zu einer dünnen Gallerte wird. Der Geſchmack iſt mehr ſüßlicht, aber unangenehm, auch der Geruch iſt unangenehm, den Wanzen ähnlich. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 285. *Zorn* icon. plant. Tab. 305.

Ribesia rubra. Rothe Johannisbeeren. Dieſe Beeren kommen von einem Strauche, Ribes rubrum *L.*, der in nördlichen Gegenden wild wächſt, und bey uns faſt in allen Gärten angepflanzt wird. Sie ſind kugelrund, von der Größe einer Erbſe, durchſichtig, genabelt, von mehr oder weniger rothen Farbe. Unter einer dünnen Haut enthalten ſie ein ſehr ſaftiges Fleiſch, und in demſelben viele eyrunde Saamenkörner. Der Saft der rothen Beere iſt von angenehmer Röthe, mehr ſauer als ſüß und etwas ſchleimicht.

micht. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 285. *Zorn* icon. plant. Tab. 78.

Rubi idaei baccae. **Himbeeren.** Dieſe rothen Beere kommen von der Spielart eines Strauches, Rubus idaeus *L.*, der häufig in Gebüſchen und Wäldern wächſt, auch in Gärten angepflanzt wird. Die Beeren hiervon bilden eine faſt halbkugelförmige Frucht, die oberwärts erhaben, unterwärts aber ausgehöhlt iſt: ſie beſtehet aus vielen rundlichen leicht mit einander verbundenen Beerlein, deren jede in ihrem Safte einen harten Saamen einſchließt. Sie haben einen ſäuerlichſüßen Geſchmack und einen angenehmen, erquickenden Geruch. Ihr Saft iſt von einer ſchönen rothen Farbe. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 289. *Zorn* icon. plant. Tab. 472.

Sambuci baccae. **Hollunderbeeren.** Von dem Baume, Sambucus nigra *L.* iſt ſchon oben bey der innern Rinde deſſelben gehandelt worden. Die Beeren ſind eyrund und ſchwarz, von der Größe einer kleinen Erbſe; ſie haben einen ſternförmigen erhabenen Nabel, ſind ſaftig, einfächrich und enthalten drey Saamenkörner. Von dem innern markichten Weſen färbt der Saft violett. Sie ſchmecken ſäuerlich, wenig ſüß, mehr etwas herbe. Abbild. S. oben bey der innern Rinde.

Sorbi aucupariae baccae. **Vogelsbeeren. Ebereſchenbeeren.** Der Baum, Sorbus aucuparia *L.*, kommt in kältern und wärmern Gegenden Europens fort, und wird der Beeren wegen häufig angepflanzt. Die Beeren ſind rundlich, ſcharlachroth, glänzend, etwas größer als Erbſen, haben einen eingedrückten Nabel, und enthalten einen rothgelben

Saft. Vom Geſchmacke ſind ſie ſäuerlich, etwas bitter und herbe. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 440.

Spinae cervinae ſ. Rhamni cathartici baccae. Kreutzdornbeeren. Der hohe Strauch, der dieſe Beeren liefert, Rhamnus catharticus *L.*, wächſt bey uns häufig in Hecken und Gebüſchen. Die Beeren ſind rund, von der Größe der Erbſen, glänzend, und haben am obern Ende eine erhabene Narbe: wenn ſie reif ſind, ſehen ſie ſchwärzlich aus, und enthalten ein ſaftiges, dunkelgrünes Mark, das widerlich riecht, bitterlich und etwas ſcharf ſchmeckt, und vier eyrunde etwas dreyeckichte Saamen einſchließt. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 135. *Zorn* icon. plant. Tab. 203.

Tamarindi. Tamarinden. Dies ſind die hülſichten Früchte des Tamarindenbaums, Tamarindus Indica *L.*, welcher in Oſtindien, Arabien, Aegypten und dem wärmern Weſtindien wächſt. Dieſe Frucht iſt eine flache, längliche, etwas krumme Hülſe, die aus einer doppelten Rinde beſtehet, wovon die äuſſere bey der reifen ſchmuziggrau, dünn und zerbrechlich, die innere aber häutig iſt; zwiſchen dieſen ſind zwey bis vier abgetheilte Fächer, in welchen jedem ein harter, eckichtrundlicher, flacher, glatter, glänzender, gelbbrauner Kern in einer weichen, mit verſchiedenen holzichten Fibern durchwebten Subſtanz oder Marke befindlich. Dies Mark ſchmeckt nach Verſchiedenheit der Bäume bald ſüßer, bald ſaurer. Die Oſtindiſchen Tamarinden ſind länger als die Weſtindiſchen, ſie enthalten auch ein trockneres, häufigeres und dunkler gefärbtes, mehr braunſchwärzliches,

Mark.

Mark. Wir erhalten dieſes Mark mit dem Saamen und den eigewebten Fibern, ohne die äuſſere Schale, gemeiniglich zerquetſcht; welche Vorbereitung an Ort und Stelle in kupfernen Keſſeln geſchehen ſoll, daher einige vermuthet und geglaubt haben, daß die Tamarindenmaſſe mit Kupfertheilchen verunreiniget ſeyn könnte; welches man aber leicht durch einen in einer Auflöſung derſelben gelegten polirten Stahl erforſchen kann: denn, wenn die Verunreinigung damit geſchehen ſeyn ſollte, ſo muß derſelbe davon nach einer kurzen Zeit roth anlaufen. Das Tamarindenmark muß eigentlich einen angenehmen ſäuerlichen Geſchmack haben. Dasjenige, ſo wir aus Amerika erhalten iſt gemeiniglich mit Zucker vermiſcht, weil es ſonſt ſich nicht lange halten ſoll. Die zu feuchte Tamarindenmaſſe, darinne auch die Saamenkörner weich worden, iſt unbrauchbar, da ſie zu lange an naſſen Orten aufbehalten worden, und verdorben iſt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 201. *Zorn* icon. pl. Tab. 291.

Vitis idaeae baccae. **Preiſelbeeren. Bernitzbeeren.** Der kleine Strauch, der dieſe Beeren träget, Vaccinium Vitis idaea *L.*, wächſt durch ganz Deutſchland in Wäldern, am liebſten in rauhen Gegenden. Die Beeren ſind faſt rund, glatt, ſchön hochroth, vierfächericht, und mit einem vierſpaltigen Nabel bezeichnet. Sie haben ein dünnes etwas herbe ſchmeckendes Oberhäutchen, und darinne enthalten ſie einen rothen Saft von ſtark ſäuerlichem Geſchmacke. Abbild. S. Flor. Dan. Tab. 40. *Zorn* icon. plant. Tab. 87.

Vomica nux. **Krähenauge.** Der Baum, Strychnos Nux vomica *L.*, davon dieſe Frucht kommt,

wächſt in Indien, beſonders auf Zeylon und Malabarien, in ſandigen trocknen Gegenden. Die eigentliche Frucht iſt kugelrund, orangengelb, glatt, hart, doch leicht zerbrechlich; in ihrem Fleiſche ſitzen runde, zuſammengedrückte, alſo auf beyden Seiten platte, in der Mitte mit einem tiefen Nabel bezeichnete, aſchgraue Saamenkerne, welche kreisförmig mit Haaren beſetzt ſind, daher ſie weich anzufühlen. Ihre Maſſe iſt hart und zähe, hornartig, innerhalb weißgelblich oder bräunlich, von einem unangenehmen ſehr bittern Geſchmacke. Einigen Thieren, beſonders denen, die blind zur Welt kommen, ſind ſie ein Gift. Bey Menſchen müſſen ſie auch mit Fürſicht und Behutſamkeit angewendet werden. Wegen ihrer hornartigen Härte müſſen ſie zu Pulver geraſpelt werden. Abbild. S. *Blackwell* Herbar, Tab. 395. *Zorn* icon. plant. Tab. 343.

Allgemeine Regeln die Früchte betreffend.

1) Die Früchte ſollten niemals eher abgenommen und eingeſammelt werden, bis ſie ihre vollkommene Reife erlangt haben; es ſey denn, daß ſie in gewiſſer Rückſicht zur Einſammlung unreif ſeyn müßten, welches bey denſelben jedesmal ausdrücklich angegeben worden iſt.

2) Bey Aufbehaltung derſelben muß man dahin bedacht ſeyn, daß, da verſchiedene ſehr ölicht ſind, ſie an einem kalten trocknen Orte aufbewahrt ſtehen müſſen, damit dieſe nicht zu bald ranzicht werden; ſolche verdorbene ſollte man nie zum Arzneygebrauche nehmen; ferner, daß die gewürzhaften nicht in zu großer Menge zu Pulver gebracht werden, damit dieſe nicht ſo viel von ihren Kräften durch Länge der Zeit vor dem Gebrauche verliehren.

3) Die, welche ſogleich friſch verbraucht und zu verſchieſchiedenem Behufe verwendet werden, ſollte man mit Fleiße vorher muſtern, und die unreifen als unnütze von den reifen abſondern.

8) Trockene vegetabiliſche Säfte (Succi vegetabiles aridi.).

Aloe. Aloe. Ein bitterer, harzicht-gummichter verdickter Saft, welcher aus den dicken fleiſchichten Blättern, gewiſſer Pflanzen gleiches Namens, Aloe perfoliata und Spicata *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 229. *Zorn* icon. plant. Tab. 283 und 284.) durchs Auspreſſen des Safts und Eindickung deſſelben bereitet wird. Man hat drey Sorten davon in den Apotheken. Die erſte Aloe socoterina ſ. succotrina, Socotriniſche Aloe, oder Aloe Socotora, wird auf der Inſel Socotora, an der Küſte des glückſeligen Arabiens aus der Aloe perfoliata bereitet, in Kürbisſchalen gefüllt, hergebracht. Auf dem Bruche iſt dieſe Sorte ſtark glänzend und ſehr durchſcheinend an den Kanten. Sie iſt von gelblichrother Farbe, welche in das Purpurfarbige fällt; zu Pulver geſtoßen zeigt ſie eine Goldfarbe. Gemeiniglich iſt ſie hart und brüchig, bisweilen aber auch etwas biegſam, und erweichet zwiſchen den Fingern. Ihr bitterer Geſchmack iſt mit etwas gewürzhaftem verbunden, und wie der Geruch nicht ſonderlich unangenehm; letzterer hat mit dem von der Myrrhe einige Aehnlichkeit. Die zweyte: Aloe Hepatica, Leberaloe, gemeine Aloe, wird meiſtentheils aus Barbados gebracht, ſoll auch auf dem Vorgebürge der guten Hofnung aus der Aloe Spicata *L.* bereitet werden. Die beſte Sorte davon wird auch in großen Kürbisſchalen erhalten. Sie iſt von Leberfarbe, dunkler, als die vorhergehende, nicht ſo glänzend, und weniger durchſcheinend, gemeiniglich trockener und feſter, zuweilen aber auch, inſonderheit die in Fäſſern eingepackte, ganz weich und klebricht. An Geruch iſt ſie weit ſtärker und unangenehmer; an Ge-

Geſchmack überaus bitter und ekelhaft, und hat wenig oder gar nichts von dem Gewürzhaften der vorhergehenden Sorte. Die dritte, Aloe Caballina, Roßaloe, wird von den beyden vorhergehenden durch ihren unangenehmen Geruch, rauhern Bruche und ſichtbarer Verunreinigung mit erdigten und andern fremdartigen Theilen, leicht unterſchieden. Sie wird aus den Abgängen und allen Ueberbleibſeln von der Verfertigung anderer Sorten durch wiederholtes Auskochen zuſammen gebracht. Dieſe wird blos zu Vieharzeneyen gebraucht, aber ſelten mehr in Apotheken angetroffen, und ſollte überhaupt ganz in Vergeſſenheit gebracht werden. Die Socotriniſche giebt ein Viertheil geiſtiges und zwey Drittheile wäßriges, und die Roßaloe ein Sechstheil geiſtiges und drey Viertheile wäßriges Extract.

Ammoniacum Gummi. **Gummi Ammoniak.** Iſt ein gummichtes Harz, welches aus Aegypten, gemeiniglich in großen Maſſen, die aus kleinen Klümpchen zuſammengeſetzt ſind, gebracht wird. Aeuſſerlich iſt die Maſſe gelblicht oder bräunlich, und innwendig beſtehet ſie bald aus weißlichten, röthlichten und gelblichten Körnern. Es iſt zähe, und erweicht zwiſchen den Fingern. Der Geruch davon iſt ſtark, und gleicht etwas dem vom Galbanum, doch angenehmer, der Geſchmack ekelſüßlich, worauf eine merkliche Bitterkeit folgt. Gemeiniglich iſt das Gummi Ammoniak mit Sand und Saamen vermiſcht, welche dem Dillſaamen gleichen, daher man wahrſcheinlich glaubt, daß es der Saft von einer aus dem Geſchlechte der ſchirmtragenden Pflanzen ſey. Es ſoll dies Gewächs in Lybien und in der afrikaniſchen Wüſte Barca im weſtlichen Aegypten zu Hauſe ſeyn. Diejenigen

Stück-

Stückchen oder Tropfen, welche groß, trocken, mehr weiß und rein von Saamen oder andern Unreinigkeiten ſind, müſſen ausgeleſen und zum innerlichen Gebrauch vorgezogen werden. Es löſet ſich einigermaßen in Waſſer und Eßig auf, mit denen es ein Anſehen wie Milch bekommt; allein der harzige Theil, der ohngefähr die Hälfte beträgt, ſetzet ſich, wenn es ſteht, zu Boden. Dieſen harzichten Theil löſet der Weingeiſt vollkommen auf. Die Güte dieſes Körpers wird aus der Menge der reinen weißen oder gelblichten Körnern beurtheilt. Die beſte Reinigung iſt, wenn er bey Froſtkälte pulveriſiret wird.

Anime. Anime. Ein durchſichtiges, bernſteinfarbiges Harz, welches aus dem Stamme eines großen, in Braſilien und Neuſpanien wachſenden Baumes, Hymenaea Courbaril, ausſchwitzet. Man bekommt es in abgerundeten Stücken von verſchiedener Größe, blaßgelb von Farbe, mit mehlichter Oberfläche, glänzend auf dem Bruche, leicht zerbrechlich. Der Geruch iſt einigermaßen den Wacholderbeeren ähnlich. Es iſt im Weingeiſte, fetten und ätheriſchen Oelen, aber nicht im Waſſer, aufflöslich. Auf den Kohlen verbreitet es einen angenehmen Geruch, für den es aber doch zu theuer iſt, und gar füglich entbehret werden könnte.

Arabicum Gummi. Arabiſches Gummi. Iſt ein verdickter Saft in Stücken von verſchiedener, ohgefähr den Haſelnüßen gleicher Größe, rund, oder wurmförmig gewunden: von Farbe hellweißlich, oder blaßgelblich. Auf der Oberfläche insgemein runzlich, zerbrechlich und innwendig glänzend, wie Glaß. Dieſes Gummi löst ſich im Waſſer völlig auf, und macht daſſelbe zähe und ſchleimicht: hat keinen Geſchmack.

Man

Man bringt es aus Aegypten, Arabien, und von den afrikaniſchen Küſten. Es ſoll aus den ägyptiſchen Schlehenbaume, Mimoſa nilotica *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 377. *Zorn* icon. plant. Tab. 586.) ſchwitzen. Das Senegaliſche Gummi ſoll von der Mimoſa Senegal *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 345. *Zorn* icon. plant. Tab. 585.) geſammlet werden, und beſteht aus größeren und reineren Stücken, von der Größe der Wallnüße. Auſſer der Größe läßt ſich zwiſchen beyden Sorten kein Unterſchied bemerken.

Assa foetida. **Stinkender Aſand. Teufelsdreck.** Iſt eine harzichtgummichte Subſtanz, und der ausgeſchwitzte Saft aus der Wurzel einer ſchirmtragenden Pflanze, Ferula Aſſa foetida *L.* und kömmt aus Perſien. Die Sammlung deſſelben geſchiehet folgendermaßen: Nachdem die Wurzel dieſer Pflanze ein gehöriges Alter und die rechte Größe erreicht hat, wird ihr oberer Theil von der Erde entblößet, und vermittelſt abgeriſſener Blätter vor der Sonne geſchirmet; nach einigen Tagen wird ſie wagerecht abgeſchnitten, und wiederum ſorgfältig beſchattet. Der Saft ſteigt ſodann allgemach in die Höhe, und ſammlet ſich in einem bis zweyen Tagen auf der Oberfläche. Nachdem man denſelben geſammlet, wird der obere trockene Theil der Wurzel abgeſchnitten, damit auch der noch übrige Saft freyen Ausgang erhalte. Dieſer Saft, ſo wie er zuerſt aus der Wurzel kömmt, iſt flüßig und weiß, wie Milch. Nachdem er der Luft ausgeſetzt geweſen, wird er braun, und erhält nach und nach unterſchiedliche Grade der Härte. Zu uns kommt er in großen, unförmlichen Maſſen, die aus glänzenden, kleinen Brocken zuſammengebacken ſind, welche theils eine weiß-

liche,

liche, theils eine bräunliche oder röthliche, und zum Theil eine violetfarbe haben. Diejenigen Stücke, welche hell, von blaßröthlicher Farbe, und mit zahlreichen ſchönen weißen Brocken untermiſcht ſind, werden vor die beſten gehalten. Sie haben einen ſtarken, ſtinkenden, einigermaßen dem Knoblauch ähnlichen Geruch, und einen ekelhaften, bitterlichen, beiſſenden Geſchmack. Eine einzige Drachme von dem friſchen Safte ſoll mehr Geruch haben, als viele Pfunde von demjenigen, welcher gewöhnlich in Europa verkauft wird. Bey angeſtellter Unterſuchung hat eine Unze von dieſem Körper 4 Drachmen gummichtes Extrakt, 1 Drachme 48 Grane wahres Harz und 14 Grane ätheriſches Oel geliefert; von welchem letztern eigentlich nur der ganze Geruch des Aſands herrührt.

Balsamus tolutanus. Balſam von Tolu. Ein dicker Balſam, welcher aus Einſchnitten, die man zu dieſem Ende an dem Stamme eines Baumes, *Toluifera Balſamum L.* macht, ausſchwitzt. Dieſer Baum wächſt in der Provinz Tolu, in dem ſpaniſchen Weſtindien, daher wir auch den Balſam in kleinen Kürbisſchalen erhalten. Er iſt von gelblichbrauner, etwas in das Rothe fallender Farbe; an Conſiſtenz insgemein dick und zähe. Der Geruch davon iſt ſtark, und kommt dem von Benzoe und Citronen am nächſten, der Geſchmack iſt angenehm, wärmend, ſüßlich, ſehr wenig beiſſend, und nicht ekelhaft. Mit der Zeit wird er hart und brüchig, und dann in ausgehöhlten Kürbisſchalen erhalten. Der gute giebt dem Drucke des Fingers leicht nach, und ſollte er ja hart geworden ſeyn, ſo darf er doch im Munde nicht ſpröde ſeyn, ſondern leicht gleich dem Maſtix erweichen. Dieſer Balſam kann auch gar füglich die Stelle des Balſams

von Mecca vertreten, der vielleicht gar nicht, oder doch wenigſtens ſehr verfälſcht, in unſern Apotheken vorhanden iſt. Ueberhaupt ſind beyde vollkommen entbehrlich.

Bdellium. Gummi Bdellium. Ein gummiharzichter Saft von einem noch nicht beſchriebenen Baume in Arabien und Oſtindien. Wird in Stücken von unterſchiedlicher Größe zu uns gebracht; iſt äuſſerlich von einer dunkeln, rothbraunen Farbe. Kömmt, dem Geſchmacke und Geruche nach, der Myrrhe nahe; man findet auch oft das Bdellium in Kiſten mit Myrrhen vermiſcht. Man wähle das, welches, wenn man ein Stück zerſchneidet, etwas durchſichtig und zähe wird, an die Zähne anklebt, einen bitterichten Geſchmack und einen hitzigen widrigen Geruch hat. Könnte auch für entbehrlich geachtet werden.

Benzoe. Benzoe. Ein hartes Harz, von einem in Oſtindien einheimiſchen Baume. Einige nannten ihn Laurus Benzoin *L.* Linnee erklärte Corton Benzoe dafür; hernach hielte man Terminalia Benzoin *L.* für das wahre Benzoegewächs. Seitdem aber Murray Gelegenheit gehabt, von letzterm Holz und Rinde auf Kohlen zu verſuchen, und dabey keinen Benzoegeruch bemerkt hat, iſt man wieder davon abgegangen. Endlich weis man aus neuer Nachricht von Dryander, daß der das Benzoe liefernde Baum eine Species des Styrax ſey, welche er folgendermaßen beſchrieben hat: Styrax Benzoin foliis oblongis acuminatis tomentoſis, racemis compoſitis longitudine foliorum. Er wächſt auf Sumatra. Das Benzoe wird erhalten, indem man an dem obern Theile des Stammes, ohngefähr da, wo die erſten

Aeſte

Aeſte auswachſen, tiefe Einſchnitte macht. Der Saft, ſo wie er eben vom Baume heraus kommt, iſt weiß, und wird erſt während dem Erhärten gelblich, röthlich oder bräunlich, und je länger er der Luft ausgeſetzt bleibt, deſto dunkler. Zu uns wird er in großen, brüchichen Maſſen gebracht, welche theils aus weißen, theils aus gelblichen oder lichtbraunen, und öfter aus noch dunkler gefärbten Körnern zuſammengeſetzt ſind; die aber, welche am hellſten ſind, und am meiſten von der weißen Materie, die Benzoe amygdaloides genennt wird, enthalten, werden vor die beſten geſchätzt. Dieſes Harz hat ſehr wenig Geſchmack, und verurſacht nur eine leichte Süßigkeit auf der Zunge; der Geruch iſt von Natur ſchwach, aber ſehr angenehm, wenn es auf Kohlen geſtreuet wird.

Camphora. Kampher. Iſt eine reſinöſe, cryſtalliniſche, feſte, und ſich etwas fettig anfühlende Subſtanz, welche aus dem Holze und Wurzeln eines Baums, aus dem Geſchlechte des Lorbeerbaums, Laurus Camphora *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 347. *Zorn* icon. plant. Tab. 524.) der in Japan und Java einheimiſch iſt, durch einen Prozeß herausgezogen wird, der dem, wodurch die weſentlichen Oele erhalten werden, gleich iſt. Es werden nämlich alle Theile des Kampherbaums, Stamm, Zweige und Wurzeln zerſchnitten, in große eiſerne oder kupferne Deſtillirgefäße gebracht, mit Waſſer übergoſſen, ein großer thönerner geſchnäbelter Helm aufgeſetzt, der mit Stroh oder Binſen angefüllt iſt, alle Fugen gut verſchloſſen, und dann bey gelindem Feuer eine Zeitlang im Sieden erhalten. Hierbey ſteigt der Kampher mit den Waſſerdämpfen in die Höhe, und bleibt im Strohe hangen, von welchem er nach Erkalten der Gefäße ab-

genommen und als roher Kampher verkauft wird. Wie der Kampher zuerſt in die Höhe getrieben wird, ſo erſcheint er bräunlich, und iſt aus halbdurchſichtigen Körnern, welche mit Unreinigkeiten vermiſcht ſind, zuſammengeſetzt. In dieſem Zuſtande wird er von den Holländern eingeführt, hernach aber durch eine zweyte Sublimation gereiniget, wodurch man ihn hell und weiß erhält. Von Holland aus wird er hernach in runden Kuchen oder ſogenannten Brodten verſendet. Der reine Kampher iſt cryſtalliniſch, ſehr weiß, durchſichtig, bey dem Anfühlen etwas fettig, hat einen bitterlichen, gewürzhaften, ſcharfen Geſchmack, welcher doch mit einer kühlenden Empfindung begleitet iſt; hat einen eigenthümlichen, der Rosmarin etwas ähnlichen, doch viel ſtärkern Geruch. Er iſt ganz flüchtig, und brennt angezündet auf dem Waſſer; er löſet ſich im Weingeiſte, Oelen und konzentrirten mineraliſchen Säuren auf. Weil er geſchwinde verflieget, ſo muß er ſorgfältig durch ein Blaſe vor dem Zugange der Luft, und noch mehr vor Wärme verwahret werden. Auſſer dem angeführten bey uns gewöhnlichen Kampher ſoll noch eine andere Sorte vorhanden ſeyn, die in Sumatra und Baros, nach **Houttuyn**, aus dem Laurus foliis ovatis acuminatis, lineatis, floribus magnis tulipaceis in Geſtalt eines flüßigen Balſams ausfließt, an der Rinde verhärtet, und davon abgenommen wird. Dieſer ſoll nicht ſo flüchtig als der Japaniſche ſeyn, auch nicht ſublimirt werden. Er wird an Ort und Stelle 40 mal höher im Preiße gehalten, als der Japaniſche, und iſt bey uns unbekannt. Er ſcheint nach dieſer Beſchreibung mehr ein wahres Harz zu ſeyn, das ſtark kampherhaltig ſeyn kann, und deswegen einen ſtarken Kamphergeruch beſitzen mag, aber eigentlich kein Kampher iſt.

Caranna. Caranna. Ein gummichtes Harz. Man bringt es aus Neuſpanien und Mexiko in kleinen Maſſen, in Schilfblätter eingewickelt; auswendig iſt es von einer ſchwarzgrauen, inwendig von brauner, ins Rothe fallenden Farbe. Wenn es friſch iſt, läßt es ſich ziehen wie Pech, mit der Zeit aber wird es hart und zerreiblich. Der Geſchmack iſt ungemein bitter; der Geruch ſtark, beſonders wenn es angebrennt wird. Es ſoll von einer noch nicht näher beſtimmten Palmenart kommen, gehört aber unter die ganz entbehrlichen Materialien.

Catechu. Terra Japonica. Katechu. Nach Fothergill's Behauptung iſt es der aus dem farbichten Holze der Mimoſa Catechu *L.* eines in Hindoſtan wachſenden Baumes, durch Auskochen und Abdünſten bereitete wäſſerichte Extrakt. In Indien ſollen mehrere Arten von Katechu im Gebrauche ſeyn, die wohl aus mehrern Arten der Mimoſa, auch aus andern Hölzern, Rinden und Früchten bereitet werden mögen; wie denn auch D. Jäger behauptet hat, daß die Früchte von allen Arten der orientaliſchen Acacia darzu ausgekocht würden. Das in unſern Apotheken vorkommende iſt hart, äuſſerlich ſchwarzbraun, inwendig aber von einer rothbraunen Farbe, ſchmeckt anfänglich etwas ſüßlich, hernach aber bitterlich zuſammenziehend. Es iſt größtentheils gummös, deswegen ſeine Güte darinne beſtehet, wenn es ſich bis auf wenigen Rückſtand im Waſſer auflöst. Alle übrige Sorten die mit Sand, oder andern Unreinigkeiten vermiſcht, und weniger auflöslich ſind, taugen nichts. Von der Areca Catechu *L.*, die auch darzu angenommen wird. S. Abbild *Zorn* icon. plant. Tab. 287.

Caoutchouc. Resina elastica. Elaſtiſch Harz. Dieſer ganz beſondere harzichte Körper iſt einem dunkelbraunen Leder ähnlich, auch wie Leder ſo weich und biegſam, läßt ſich überaus ſtark ausdehnen, und nimmt doch immer ſeine erſtere Form wieder ein. Der Baum, von dem es erlanget wird, wächſt in Gujana und Peru, und wird daſelbſt Heve (Hevea Gujanenſis) genennet. Aus den Einſchnitten in die Rinde deſſelben fließet anfänglich ein milchweißer Saft, mit dem die daſigen Landesbewohner allerhand Formen, von Erde gebildet, ſo oft beſtreichen und abtrocknen laſſen, bis der Ueberzug hinlänglich ſtark iſt. Hernach weichen ſie die innere Form mit Waſſer auf, und erhalten auf ſolche Art Flaſchen, Schaalen und allerhand Gefäße, die von keinen Flüßigkeiten angegriffen werden, ſtets biegſam ſind und nicht zerbrechen. Beym Abtrocknen bekommt das Harz eine dunkelbraune Farbe. Zu kleinen Stückgen zerſchnitten wird es vom Terpentinöl bey Kochhitze dergeſtalt aufgeweicht, daß es nach Belieben zur Ueberziehung anderer Körper angewendet werden kann. Es wird jetzt mit andern Waaren aus Amerika gebracht und in ziemlich billigem Preiße verkauft.

Colophonium. Resina flava. Kolophonien. Iſt dasjenige Harz, das nach der Deſtillation des Terpentinöls in der Blaſe überbleibt. Es erſcheint ſolches anfänglich undurchſichtig in gelblichter Farbe, nachdem man es aber in einem kupfernen Keſſel ſo lange kochen laſſen, bis es alle noch enthaltende Wäßrigkeit verlohren hat, bekommt es eine vollkommen durchſichtige gelbe Farbe, die bey längerm Kochen braun wird. Aechtes muß hart und ſpröde ſeyn. Es wird oft mit gemeinem Pech verfälſcht,

fälſcht, und läßt alsdann mehr Klebrichkeit bemerken, ſieht auch viel dunkler aus, und verräth ſich durch den eigenen Pechgeruch. Der Nahme dieſes Harzes rührt, nach Anführen des Dioſcorides, daher, daß die Griechen ſolches ehedem aus Kolophon, einer jonniſchen Stadt, gezogen haben.

Copal. Kopal. Ein feſtes Harz, das in Stücken von verſchiedner Größe, bisweilen einer Fauſt ſtark, vorkommt. Auf dem Bruch iſt es ſehr ſtark glänzend, an Farbe bisweilen waſſerklar, weiß gelblicht und vollkommen durchſichtig. Es iſt ziemlich hart, und bleibt auch unter den Zähnen brüchig. Der Geruch iſt dem des Kopaivabalſams ähnlich. Es kommt zwar über dem Feuer zum ſchmelzen, aber nicht anders als mit ſolcher Hitze, daß ſeine helle Farbe dabey zu Grunde gehet. Auch vom ſtärkſten Weingeiſte wird es für ſich nicht aufgelöst; bey angewandter Kochhitze im verſchloßnen Gefäße wird nur ein kleiner Theil davon ausgezogen, der größte Theil aber bleibt in weißlichter, trüber, zäher Form am Boden zurück. Die vollkommene Auflöſung deſſelben kann vermittelſt Kamphers oder Roßmarinöls im Alcohol bewirket werden. Oft findet man Ameiſen im Innern der Stücke. Es iſt ſonſt von vielen für ein Erdharz gehalten, nun aber auſſer allem Streit geſetzt worden, daß es von einem Baume, wie andere Harze erhalten wird. Linnee nennt ihn Rhus copalinum. Er iſt in Mexiko einheimiſch. Der Gebrauch dieſes Harzes ſchränkt ſich einzig auf die Bereitung des ſchönſten hellen Lackfirnißes ein, der ſich nach vollkommner Austrocknung auch durch eine vorzügliche Härte empfiehlt.

Elemi. Elemi. Oelbaumharz. Iſt das ausgeſchwitzte Harz, von Amyris Zeylanica. Unter dem Namen Elemi werden verſchiedene Harze verkauft. Das beſte, aber auch ſeltenſte, iſt das Aethiopiſche, welches weißgelblich, etwas grünlich, auswendig hart, innwendig weich und zähe, auch halbdurchſichtig iſt, ſtark und angenehm, faſt wie Fenchel riechet, und in Schilfblätter eingewickelt iſt. Es wird vom Weingeiſte ganz aufgelöst, und iſt alſo ein wahres Harz, hat auch einen nicht unangenehmen würzhaften Geſchmack. Die andre gewöhnlich vorkommende Sorte wird aus Amerika gebracht, und aus Amyris Elemifera, einem in Neuſpanien und Braſilien wachſenden Baume gezogen. Dieſes iſt ein durchſcheinendes gelblichtes, bald etwas grünlichtes, meiſt zähes Harz, von einem eigenthümlichen nicht unangenehmen Geruch, und ſcharfen bitterlichen Geſchmack. Auch dieſe Sorte löſet ſich im Weingeiſte und Oelen auf.

Euphorbium. Euphorbium. Dieſes Gummiharz kommt von einem in heißen Afrika, Aethiopien und dem Vorgebürge der guten Hofnung wachſenden ſtachlichten Strauche, Euphorbia officinalis *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 340. *Zorn* icon. plant. Tab. 328.) Durch gemachte Einſchnitte fließt es in milchweißer Farbe aus demſelben, und wird hernach an der Luft getrocknet und körnicht gebildet. Wir erhalten es in kleinen rundlichen Stücken von verſchiedener Größe, ſchmuziggelber Farbe. Man bemerkt gemeiniglich Löcher darinne, welche von den Stacheln herrühren, an welche ſich der abgefloſſene Milchſaft gelegt gehabt hat. Es iſt leicht zerreiblich, ſcheint anfänglich ohne Geſchmack zu ſeyn, verurſacht aber bald hernach ein unerträgliches Brennen. Die-

ſe

ſe Wirkung äuſſert es auch in der Naſe und den Augen, deswegen man ſich beym pulveriſiren ſehr vor deſſen Staube hüten muß.

Galbanum. **Galbanum.** Iſt ein gummichtes Harz von einer ſchirmtragenden Pflanze Bubon Galbanum *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 416.) die in Aethiopien, Mauritanien, Arabien, Syrien und Perſien einheimiſch iſt. Das Gewächs wird etwas über der Wurzel abgeſchnitten, darauf es ſeinen zähen Milchſaft ausfließen läßt, der von der Sonnenhitze vertrocknet. Das friſche Galbanum iſt gelblicht oder röthlicht. Galbanum in Körnern oder Tropfen iſt das reinſte und beſte. Weil es aber nicht allezeit zu haben iſt; ſo muß man das in Klumpen oder größern Maſſen nehmen. Man ſuche aber dasjenige, welches glänzend und etwas trocken iſt, auch viele weißgelbe kleine Stücke und einige Saamenhülſen in ſich hat. Das ſchlechteſte ſiehet ſchmuzig und ſehr dunkelbraun aus, iſt dabey ſehr weich, auch mit Sand, Holz und andern Dingen vermiſcht. Das Galbanum hat einen ſtarken eigenthümlichen Geruch, und einen wärmenden, bitterlichen, etwas beiſſenden Geſchmack. Der ſtarke Geruch, der unnachahmlich iſt, machet, nächſt der hellen Farbe, das beſte Kennzeichen ſeiner Güte aus. Es beſtehet ohngefähr aus zwey Theilen Harz und einem Theile Gummi; deswegen wird es vom Weingeiſte am vollſtändigſten aufgelöſt. Fette Oele greifen es nicht an, laſſen ſich alſo damit nicht vermiſchen. Oft iſt es mit andern wohlfeilern Harzen, als Gummi Ammoniak, und einer andern Art Gummi, gleiches Namens, welches roth iſt, und aus Sicilien kommt, verfälſcht; das leztere hat auch einen ſchwächern Geruch, und iſt nicht glänzend.

Glycyrrhizae ſ. Liquiritiae succus. Liquiritien-Saft. Dieſes iſt der ausgekochte und verdikte Saft aus der Süßholzwurzel, Glycyrrhiza glabra *L.* Er wird in Spanien, beſonders in Catalonien, auch in Italien verfertiget, und in runden dicken Stangen, ohngefähr einer Spanne lang, mit Lorbeerblättern umwickelt verhandelt. Er ſieht von Farbe ſchwarz aus, und muß einen glänzenden Bruch haben. Von Geſchmak muß er ſüß, ja angenehm ſüßer als die Wurzel ſelbſt ſeyn und von Geruch nicht brennzlich: auf der Zunge muß er ganz zerflieſen, und wenn er in Waſſer aufgelöst worden, dürften nicht viel Unreinigkeiten überbleiben. In Aſtrakan wird der Lakritzenſaft für das ganze Rußiſche Reich von der Glycyrrhiza echinata *L.* bereitet welche in großer Menge an der Volga gebauet wird. Abbild. S. oben bey der Wurzel.

Guajaci resina. Guajakharz. Dieſes Harz, welches uneigentlich Gummi genennt wird, liefert das Guajacum officinale *L.* ein in Jamaica, Hiſpaniola und andern weſtindiſchen Inſeln wachſender Baum, aus dem es wie andere Harze ausſchwitzet, und in großen unförmlichen Stücken zu uns gebracht wird. Es iſt leicht zerbrechlich und hat einen ſcharfen ſtechenden Geſchmack. Von Farbe iſt es auswendig dunkelgrün, oder bräunlich, innwendig bläulichgrün. Iſt oft mit kleinen Holzſtücken vermiſcht, und wenn dieſes iſt, ſo muß es mit Weingeiſt gereiniget werden. Das ächte muß beym Zerreiben einen ſchwachen eigenthümlichen Wohlgeruch bemerken laſſen; verfälſchtes kann den Terpentingeruch nicht verſtecken, beſonders wenn es auf glühende Kohlen geſtreuet wird. Abbild. S. oben bey dem Guajakholze.

Gutta

Gutta gamba. Cambogia. Gummi gutta. Gummigutt. Iſt ein verhärteter, gummiharzichter Saft, welcher in unförmlichen Maſſen oder cylindriſchen Stücken aus China, Siam, und andern Orten mehr gebracht wird. Das Gummigutt iſt undurchſichtig, auswendig bräunlich gelb, innwendig pomeranzenfarbig, und glänzend auf dem Bruche. Das unreine und ſchwärzliche taugt nichts. Es hat keinen Geruch, und beynahe auch keinen Geſchmack. Von der Herkunft deſſelben führt Hr. Hofr. Murray aus einer Handſchrift an, die ihm Banks mitgetheilet hat, daß ſtatt der Cambogia gutta *L.*, (Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 392. *Zorn* icon.plant. Tab. 316.) vom verſtorbenen Tranquebariſchen Arzt König, ein in Siam und Ceylon wachſender Baum Guttaefera vera angegeben worden ſey, der zur Polygamie gehöre, und das Gummigutt liefere. Nächſt dieſem ſoll auch Cambogia *L.* und Hypericum bacciferum *L.* ein ähnliches Gummi abgeben.,

Hederae resina. Epheu-Harz. Dieſes Gummiharz erhalten wir vom Epheu, Hedera Helix *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 188. *Zorn* icon. plant. Tab. 250.) aus Perſien in großen rothbraunen, glänzenden, halbdurchſcheinenden Stücken. Es hat einen eigenthümlichen ſchwachen Geruch und Geſchmack. Ohnerachtet der Epheu auch bey uns einheimiſch iſt, ſo giebt er doch dies Harz hier zu Lande nicht von ſich, das im Orient vor ſich allein, oder nach gemachten Einſchnitten, aus der Rinde ſchwitzt.

Kino Gummi. Gummi Gambiense ſ. rubrum adstringens. Kino-Gummi. Gummi Kino. Der Baum, welcher dies Gummi lie-

fert, ſoll in Afrika an dem Fluße Gambia wachſen. Es ſoll aus den Einſchnitten, welche in die Rinde deſſelben gemacht werden, zuſammen fließen, und an der Sonne erhärten. Man hat es, wiewohl irrig, für das allerreinſte Drachenblut, auch wohl für ein ſogenanntes ächtes Senegal-Gummi gehalten. Dies Arzneymittel iſt noch nicht allzulange bekannt, und der engländiſche Arzt, Fothergill, hat beſonders aufmerkſam auf daſſelbe gemacht. Es iſt ein verhärteter, harzichter gummöſer Saft, und beſtehet aus unförmlichen, harten, dunkelrothen oder beynahe ſchwarzen, undurchſichtigen Stücken, von verſchiedener Größe, deren kleinſten Stückchen roth und durchſichtig erſcheinen. An den Stücken kleben oft Blätter von einer ſchilfartigen Pflanze, und haben auch oft Löcher. Die Maſſe iſt ſo ſpröde, daß man ſie leicht mit den Fingern zerreiben kann. Wenn ſie gepülvert, ſo fällt die Farbe mehr ins dunkelrothe. Wenn man ſie kauet, knirſcht ſie anfangs, hängt ſich aber hernach an die Zähne an, und wird bald vom Speichel aufgelöſet, der eine dunkelrothe Farbe davon bekommt. Einen Geruch hat ſie nicht, aber einen ſtark zuſammenziehenden Geſchmack, und man bemerkt davon nachher eine leichte Süßigkeit. An der Flamme entzündet ſie ſich nicht leicht, ſchmelzt auch nicht, ſondern wird blos glühend, und läßt eine graue Aſche zurücke. Sie löſet ſich ſowohl in Waſſer, wodurch ſie ſich vom Drachenblute kenntlich unterſcheidet, als auch im Weingeiſte auf, und beyde Auflöſungen ſind dunkelroth gefärbt; doch iſt die geiſtige Auflöſung dunkler: werden dieſe Auflöſungen mit Eiſenvitriol vermiſcht, ſo werden ſie bald dunkelſchwarz.

Lacca. Lack. Ein dunkelrothes, etwas ins Gelbe fallende, Harz, das in Hindoſtan zu beyden

Seiten des Ganges auf einigen Arten der Feigenbäume, als Ficus religioſa und indica, ingleichen auf dem Rhamnus jujuba *L.* durch eine beſondere Schildlausart, Coccus Lacca, hervorgebracht und zur Erbauung ihrer Neſter angewendet wird. Es findet ſich dieſes Harz an den Zweigen dieſer Bäume, und ſcheint eigentlich nach vorhergegangenen Stichen dieſer Inſekten auszuſchwitzen. Das Lacca in granis, der Apotheken iſt blos das von den Zweigen abgeſchabte Lack; das Lacca in tabulis, iſt eben daſſelbe zuſammen geſchmolzen, heiß durch einen Beutel gepreßt und zu dünnen Tafeln ausgegoſſen. Beyde Arten können nur größtentheils vom Weingeiſt aufgelöst werden, und ſcheinen noch einen guten Theil gummichter oder ſchleimichter Theile zu enthalten.

Ladanum. Labdanum. **Ladanum.** Ein gummiharzichter Saft, welcher von den Blättern eines kleinen Strauchs Ciſtus creticus. *L.* austriefet. Man ſammlet denſelben, indem man während der Sommerhitze den Strauch ſachte abbürſtet, mit einer Art Kratzer, oder Rechen, an welchem anſtatt der Zähne viele Riemen oder Streifen von Leder befeſtiget ſind. Der fettige Saft bleibt an den Riemen kleben, und wird nachher mit Meſſern abgeſchabet. Man hat zweyerley Sorten davon. Die eine, die aber ſehr ſelten zu finden iſt, beſteht aus dunkelgefärbten oder ſchwarzen Maſſen, von der Conſiſtenz eines weichen Pflaſters, welches durch das Betaſten noch mehr erweicht wird. Die andere iſt in langen, zuſammengerollten Stücken, viel härter als die vorhergehende, aber nicht ſo dunkel. Die erſte enthält gemeiniglich eine geringe, leztere aber eine ſtarke, Beymiſchung von feinem

nem Sande. Die leztere iſt nur bey uns bekannt, und ganz entbehrlich.

Manna. Manna. Iſt ein ſüßer Saft, welcher aus einer Art von Eſchenbäumen, Fraxinus rotundifolia und Fraxinus Ornus, (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 574.) in den ſüdlichen Theilen Europens, vornehmlich aber in Calabrien und Sicilien, geſammlet wird. Er ſchwizt aus dem glatten Aeſten dieſer Bäume im Junius und Julius von ſelbſt aus, und wird, nachdem er in der Nacht verhärtet iſt, am frühen Morgen abgenommen und getrocknet. Der Unterſchied bey der Manna gründet ſich theils auf die Art der Sammlung, theils auf Arten der Bäume, von welchen ſie geſammlet wird. Die nach der eben beſchriebenen Art geſammelte, Manna in granis oder in lacrymis genennet, beſtehet aus weißen trockenen kleinen und größern Körnern, und iſt die gewöhnliche beſte Sorte, nur unvermeidlich mit etwas holzigten Spänen vermiſcht. Die röhrenförmige Manna, Manna cannulata, wird dadurch erlanget, daß man Stückchen Holz oder Stroh um die Bäume bindet, welche der Saft überziehet und ſich daran nach und nach verdicket, die hernach von der getrockneten Manna wieder abgeſondert werden. Wenn endlich im Auguſt der freywillige Ausfluß aufhört, werden Einſchnitte in die Stämme gemacht, und dadurch noch eine gewiſſe Menge gute körnichte Manna erhalten, wobey aber zulezt eine weichere mehr ſchmierige Art erſcheint, die unförmlich zuſammengetrocknet und unter dem Namen Manna craſſa verkauft wird. Dies iſt die ſchlechteſte Sorte die auch mehr Unreinigkeiten enthält. Nach dem Provinzen wird die Calabriſche Manna der Sicilianiſchen in der Güte, in Beziehung auf Reinigkeit, vorgezogen.

Gute

Gute Manna iſt weißlich oder gelblich, kœrnicht, leicht, trocken, zerbrechlich, ſüß, angenehm von Geſchmack und ſchmelzet leicht auf der Zunge. Die beſte hat eine längliche Form, oder beſteht auch aus hohlen Zapfen. Schlechte und alte Manna iſt dunkelgelb, braun, oder wohl gar ſchwärzlich, ſchmuzig, unrein, fett, klebrich, ſäuerlich und ekelhaft ſüß. Die Manna muß allezeit an einem trockenen Orte aufbehalten werden.

Mastix. Maſtix. Iſt ein Harz, welches aus den Einſchnitten des Maſtixbaums, Piſtacia Lentiſcus. *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 195. *Zorn* icon. plant. Tab. 580.) auf der Inſel Chio vorzüglich ausſchwitzet. Es iſt trocken, durchſichtig, blaßgelb, in abgerundeten Kœrnern oder Tropfen, von der Grœße einer kleinen Erbſe, zerbrechlich; zwiſchen den Zähnen giebt es merklich nach und wird dadurch vom Sandrak unterſchieden, durch die Wärme erweicht es ſich, wie Wachs, auf glühende Kohlen geworfen entzündet es ſich leicht, und giebt einen angenehmen Geruch: es hat einen eigenthümlichen, gelind aromatiſchen und ein wenig anziehenden Geſchmack. Es wird vom Weingeiſt ganz, aber nicht von ausgepreßten Oelen aufgelœst. Man wähle den Maſtix, welcher weiß, oder blaß, oder citronengelb, durchſichtig, trocken, zerbrechlich und wohlriechend iſt. Der ſchwarze, grüne, bläuliche oder unreine taugt gar nichts. Von demienigen, welcher in großen Stücken iſt, ſuche man ſorgfältig die beſten kleinen Stückchen heraus.

Myrrha. Myrrhen. Iſt ein harzichtes Gummi, von einem niedrigen ſtachlichten Bäumchen, das im glücklichen Arabien, Abyſſinien und Aegypten einheimiſch

miſch iſt. Es wird durch gemachte Einſchnitte daraus abgeleitet. Gute Myrrhe iſt röthlichbraun, trocken, brüchig, doch nicht ſpröde, ſondern vielmehr zähe, durchſcheinend, wenig glänzend, innwendig etwas fettig auf dem Bruche mit krümmlichten weißen Streiffen; hat einen ſtarken eigenen Geruch, der von dem aetheriſchen Oele herrühret, das durch die Deſtillation mit Waſſer daraus erhalten werden kann. Sie kommt in unförmlichen Stücken von verſchiedener Größe vor, wovon aber die gröſſern immer aus viel kleinern zuſammengebacken ſind. Das Waſſer löſet kochend den größten Theil davon auf, woraus die überwiegende gummichte Natur erkannt werden kann. Die ſchlechte und verfälſchte Sorte iſt ſchwarzbraun, undurchſichtig, klebricht, unrein: der Geſchmack davon iſt entweder geringe, oder ſo bitter, daß er einen Ekel erwecket. Es fehlt ihr auch der rechte Myrrhengeruch, und beſtehet gemeiniglich aus größeren Stücken; läßt ſich nicht ſo leicht als die gute Myrrhen, vom Speichel im Munde durch das Kauen auflöſen.

Olibanum. thus. **Weyhrauch.** Ein Harz, das nach einigen von Juniperus Lycia *L.* nach andern aber von Juniperus thurifera *L.* einem in beyden Arabien und Aethiopien einheimiſchen Baume herrühret, und von da über Mecca und Cairo nach Marſeille gebracht wird. Es beſteht aus rundlichten und länglichen Körnern von verſchiedener Größe, die weißlichgelb, durchſcheinend, ſpröde, innwendig matt, äuſſerlich oft mehlicht, zwiſchen den Zähnen anfänglich zerbrechlich, bald aber von der Wärme zähe ſind. Es beſitzt einen ſchwachen eigenthümlichen Geruch und Geſchmack. Vom Weingeiſt wird es ganz aufgelöſet.

Auf

Auf Kohlen giebt es einen angenehmen Geruch von ſich, und macht deswegen ein Ingredienz der Räucherpulver aus. Es zeigt in der Hitze keine ſolche Schmelzbarkeit, als manche andere Harze.

Opium. Mohnſaft. Iſt ein aus den Mohnköpfen gezogener und erhärteter harzichtgummichter Saft, etwas weich und zähe, inſonderheit, wenn er lange mit den Händen gedruckt, oder erwärmet worden iſt. Er wird, vom Papaver ſomniferum *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 482, und 483. *Zorn* icon. plant. Tab. 372.) in den wärmſten Theilen des Orients, vorzüglich in Natolien, Perſien, Arabien, und Aegypten, aus den geritzten noch nicht völlig reifen Mohnköpfen durch freywilliges Ausfließen und Austrocknung des Safts erlanget. Man erhält ihn in Form von platten Kuchen, oder unförmlichen Stücken, bis zu einem Pfunde, die mit Blättern eingewickelt ſind, um das Zuſammenpacken zu zu verhindern. Der gute muß dichte, ſchwer, äuſſerlich von rothbrauner Farbe, zerbrochen glänzend, von Geruch ſtark und unangenehm, von Geſchmack ekelhaft bitter, ſcharf, beiſſend und etwas brennend ſeyn. Er muß ſich faſt gänzlich mit Waſſer auflöſen laſſen. Es rührt die Meynung, daß das thebaiſche Opium vor andern vorzuziehen ſey, von bloßen altem Vorurtheile her, daeigentlich iezt unter allen aus verſchiedenen Ländern kommenden Opium kein wahrer Unterſchied zu finden iſt. Das unverfälſchte muß durchaus gleichförmig ſeyn, und mit Waſſer angefeuchtet auf weißem Papier einen hellbraunen Strich machen.

Opo-

Opopanax. Opopanax. Ein verhärteter harzichtgummichter Saft, den man aus den Wurzeln einer ſchirmtragenden Pflanze, Paſtinaca Opopanax *L.* erhält, und aus Syrien und Macedonien zu uns bringt. Das Opopanax beſtehet aus Stückchen, welche wie die Erbſen oder kleinen Pferdebohnen groß, auswendig braunroth, und innwendig dunkelgelb oder weißlich, etwas klebrich und brüchig ſind. Es hat einen ſtarken widerlichen Geruch, faſt wie der Saamen vom Liebſtöckel, und bittern Geſchmack. Es gehört unter die ganz entbehrlichen und dem Apotheker läſtigen Materialien, die von grundloſen, alten Vorurtheilen durch die Arabiſchen Aerzte eingeführt worden ſind, und kommt nur noch in den alten von ihnen herrührenden Formularen als Ingredienz vor. Die Wirkungen deſſelben ſtehen mit dem hohen Preiſe (da das Pfund ohngefähr mit 4 Thalern bezahlt werden muß) im üblen Verhältniſſe Am allertadelhafteſten iſt deſſen Anwendung unterm Pflaſter, da es gewiß nichts mehr als Kolophonien nützen kann.

Resina alba ſ. flava. Weißes oder gelbes Harz. Dies iſt der aus der bis aufs Holz aufgeritzten Rinde, oder von ſelbſt aus der Rinde der gemeinen Fichte, Pinus ſylveſtris *L.* und der Rothtanne, Pinus Abies *L.* hervorquellende harzichter Saft, der an der Luft trocken wird und verhärtet, von Farbe weiß, gelb und bräunlich wird. Man muß das reinſte, weißgelbliche wählen, das zähe iſt, in mäßiger Wärme erweichet, und leicht an der Flamme brennet. Es wird zu Pflaſtern verbrauchet, und vertritt die Stelle des Burgundiſchen Pechs, Pix ſ. Reſina Burgundica vollkommen: ſtatt des ſchwarzen unreinen Pechs ſollte dies allemal genommen werden.

Saga-

Sagapenum. Sagapen. Es iſt ein verhärteter gummiharzichter Saft einer noch unbekannten ſchirmtragenden Pflanze, und kommt aus Meden, Perſien und andern orientaliſchen Ländern. Das aus einzeln Tropfen beſtehende Sagapen iſt beſſer, als das in großen Stücken: es muß auch durchſichtig, auswendig roth, und innwendig weiß oder gelblich ſeyn, zwiſchen den Fingern zähe werden, und einen widrigen dem Knoblauch ähnlichen Geruch von ſich geben. Von Geſchmack iſt es ſcharf und beißend. Es wird mit Grunde unter die ganz entbehrlichen Materialien gerechnet. Die unreinen und wie geſchmolzene Stücken vom Sagapen, die eine dunkle oder ſchmuzige Farbe haben, taugen nichts.

Sago. Sagu. Sago. Beſtehet aus einem künſtlich gekörnten Mehle, von einer noch nicht ganz beſtimmten Palmenart. Am wahrſcheinlichſten iſt es Sagus Rumphii; der Baum wächſt auf den Amboiniſchen Inſeln. Wenn die Einwohner ſeine Reife beurtheilen wollen, bohren ſie ihn bis aufs Mark an, und prüfen etwas davon, ob letzteres Mehl giebt. Wenn ſie ſolches bemerken, hauen ſie den Baum um, ſpalten ihn von einander, und kratzen das ſaftige häufige Mark heraus. Dies ſtoßen ſie hernach mit hölzernen Keulen in den ausgehölten Hälften des Stammes und ſchlemmen daraus mit Waſſer alles Mehl ab, wie es beym Stärkemachen zu geſchehen pflegt. Dieſes Mehl wird ſowohl zum Brodbacken als auch zur Körnung des Sago angewendet. Zu letztern wird das Mehl mit kaltem Waſſer zuſammengeknetet und im halbtrockenen Zuſtande zwiſchen den Händen zerrieben, dadurch in körnichte abgerundete Form gebracht, zugleich durch ein Sieb geſchlagen, und

endlich an der Sonne getrocknet. In ſieben Jahren erlangt der Sagubaum ſeine rechte Reiſe. Das Mark eines einzigen Baums giebt 300 Pfunde, und wohl noch mehr von dergleichen Mehl.

Sandaraca. Juniperi resina. Wachholderharz. Dieſes iſt ein Harz, welches unter den wärmern Himmelsſtrichen, inſonderheit an den Afrikaniſchen Küſten, von einer größern Art Wacholderbaum, Juniperus vulgaris arborea Bauh. ausſchwitzet. Es muß aus reinen, halbdurchſichtigen, glänzenden und blaßgelblichen verhärteten Zähren oder Tropfen beſtehen, die dem Maſtix gleichen, aber dadurch von ſelbigem deutlich unterſchieden werden, daß die Körner weniger durchſcheinend, mehr ſpröder und härter ſind, auch unter den Zähnen nicht nachgeben, ſondern zerſpringen. Auf Kohlen geſtreuet, giebt es einen dem Maſtix etwas ähnlichen Geruch zu bemerken. Abbild. S. oben bey dem Holze.

Sanguis Draconis. Drachenblut. Iſt ein Harz von einem baumförmigen Strauchgewächs Calamus Rotang *L.*, das in Oſtindien und vorzüglich auf Malakka einheimiſch iſt. Es wird entweder in eyförmigen Stücken von der größe einer Pflaume oder auch kleiner in Schilfblätter eingewickelt zu uns gebracht. Es iſt das Harz der Früchte des vorerwähnten Gewächſes, die damit überzogen ſind, und ſchwitzt aus den Kernen der Früchte aus. Nach Reifung der Früchte werden ſie in eine Reißmühle gebracht, und gelinde geſtampft, damit das Harz abſpringe, das hernach in der Wärme zuſammengeſchmolzen und in die beſchriebene Form gebracht wird. Die

Güte

Güte deſſelben wird aus der blutrothen Farbe deſſelben beurtheilet. Das feine Drachenblut von jeder Art hat eine dunkelrothe Farbe, welche, wenn es zu Pulver gemacht worden, in ein ſchönes glänzendes Karmoſin ſich verändert. Es muß leicht zerreiblich, auf dem Bruche glatt und ohne alle ſichtbare Unreinigkeit ſeyn. Verſchiedene künſtliche Zubereitungen, welche mit dem wahren Drachenblute oder Braſilienholze gefärbt werden, werden oft anſtatt dieſer Waare verkauft: einige davon verrathen ſich durch einen pechichten Geruch; einige löſen ſich im Waſſer, gleich wie Gummi auf: andere praſſeln im Feuer, ohne daß ſie ſich entzünden; da hingegen das wahre Drachenblut leicht ſchmelzet und in Flamme geräth, auch vom Waſſer nicht angegriffen wird. Es löſet ſich in reinem Spiritus gänzlich auf, und färbt eine reichliche Menge deſſelben mit einer hochrothen Farbe. In Subſtanz hat es weder merklichen Geruch noch Geſchmack; in der Auflöſung aber entdeckt man etwas Erwärmendes und Stechendes.

Sarcocolla. Sarcocolla. Iſt ein verhärtetes harzichtes Gummi, das von einem äthiopiſchen Strauche Penaea mucronata *L.* geſammlet wird. Es beſteht aus kleinen löchrichten, bröcklichten und weißgelblichen Körnern, die mit einigen wenigen von einer röthlichen und hochrothen Farbe vermiſcht ſind. Die noch ganze Tropfen ſind ohngefähr von der Größe der Erbſen. Den weißeſten Körnern oder Bruchſtückchen giebt man, als den friſcheſten, den Vorzug. Es hat keinen Geruch, aber einen bittern und ſcharfen Geſchmack, der mit

etwas ſüßlichem begleitet iſt. Es gehört unter die ganz entbehrlichen Waaren.

Scammonium. **Scammonium.** Iſt der verhärtete gummiharzichte Saft von den Wurzeln einer Gattung von Winde, Convolvulus Scammonea *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 214.), die in Syrien, Myſien, Kappadozien, vornemlich auf dem Gebürge, das ſich von Antiochien bis zum Berge Libanon erſtreckt, wild wächſet. Theils wird der Saft aus der oben abgeſchnittenen Wurzel geſammlet, theils wird er vom ganzen Gewächſe ausgepreßt und abgedunſtet. Man hat eigentlich nur zwey Sorten vom Scammonium. Die erſte und beſte iſt das **Aleppiſche**, welches bey Maraſch 4 Tagereiſen von Aleppo bereitet wird, dunkelgrau, locker, löchricht, brüchig, glänzend, ekelhaft und etwas ſcharf von Geſchmack, widerlich von Geruch iſt, und milchicht wird, wenn es mit einem naſſen Finger gerieben wird. Wirft man es in ein Glas Waſſer, ſo löſet es ſich bald auf, und weniges davon fällt zu Boden. Das Waſſer wird davon milchicht und etwas grünlich. Dies ſcheint aus der bloſſen Eindickung des milchichten Saftes bereitet zu werden. Das **Smyrniſche** iſt ſchwärzlich oder bräunlich, feſter und ſchwerer. Dieſe Sorte ſcheint aus dem ausgepreßten Safte des ganzen Gewächſes verfertiget zu werden. Der größte Theil des beſten Scammoniums beſteht aus Harz; bey der ſchlechtern Sorte mögen aber wohl die gummichten Theile ſtärker ſeyn. Ueberhaupt da man bey dieſer theuren Waare, wovon die gute Sorte mit 8 — 10 Thaler das Pfund bezahlet werden muß, immer ſehr wenig von Güte und Wirkung geſichert

iſt,

iſt, ſo ſollte es ganz aus der pharmacevtiſchen Materia verſtoßen werden; zumal da man ſich von der Jalappa und deren Harz ſichere Wirkungen verſprechen kann.

Storax. Storax. Unter dieſem Namen ſind zweyerley Materialien bekannt, die man von einem Baume Styrax officinalis *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 304.), der in Syrien, Paläſtina, Aethiopien und Arabien, ingleichen auf den Inſeln des Archipelagus wachſen ſoll, ableitet. Die erſte Sorte davon, Storax in granis, Storax in Zähren oder Körnern, iſt höchſt ſelten und kommt im Handel gar nicht vor. Die Zähren ſind niemal, oder nur äuſſerſt ſelten, von einander abgeſondert, ſondern in ganze Maſſen zuſammen gebacken, welche zuweilen aus weißlichen und blaß röthlichbraunen Stückchen beſtehen, bisweilen aber ein gleichförmiges, röthlichgelbes oder bräunliches Ausſehen haben; ſonſt iſt er ſchmierig und weich gleich dem Wachſe, und von ſichtbaren Unreinigkeiten frey. Dieſe Sorte wird für diejenige gehalten, welche die Alten in Röhren oder in Schilf verpackt erhalten, und daher durch den Namen calamita, oder Rohrſtorax, bezeichnet haben. Die zweyte Sorte, Storax communis, gemeiner Storax, beſteht aus großen Maſſen, die wie Torf oder Lohballen ausſehen. Ihre Farbe iſt braun, ſie laſſen ſich leicht zerbröckeln, und ſcheinen aus zerkleinten Holzſpänen zu beſtehen, die von einer harzichten Materie durchdrungen, und durch vorgegangener Zuſammenpreſſung zuſammengeballt ſeyn. Dieſe Beſchaffenheit, und der mit dem peruvianiſchen Balſam völlig übereinſtimmende Geruch machen es wahrſcheinlich, daß der gemeine Storax der holzichte Ueberreſt von der Auspreſſung des

durch Kochung ausgezogenen peruvianiſchen Balſanis ſeyn könne. Seine Güte giebt ſich aus der noch vorhandenen klebrichtharzichten Beſchaffenheit, und aus dem ſtarken, dem peruvianiſchen Balſam gleichenden Geruch zu erkennen. Ohneachtet dieſe riechbare Maſſe im Preiße theuer genug gehalten wird, ſo hat man leider doch bemerken müſſen, daß ſie ſeit verſchiedenen Jahren immer ſchlechter vorkommt. Ob Mangel, oder Betrug am erſten Bereitungsorte ausgeübt, die Urſache davon ſey, kann man nicht entſcheiden. Dies iſt der gewöhnlich in den Apotheken vorkommende Storax, der den Beynamen calamita ganz unrechtmäßig führet.

Tacamahaca. **Tacamahak.** Von dieſem Harze kommen zweyerley Sorten vor, wovon die eine beſte Sorte von einem in Mexiko, Madagaſkar und Kuraſſao wachſenden Baume, Fagara octandra *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 361.), die andere aber vom Populus balſamifera *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. pl. Tab. 303.) herkommen ſoll. Die beſte Sorte, welche man wegen der gewöhnlichen Art, dieſelbe in Kürbisſchalen aufzufangen, **Tacamahak in Schalen** nennt, iſt etwas ſchmierig und weich, von einer blaßgelblichen, röthlichen, oder grünlichen Farbe, einem bitterlichen, gewürzhaften Geſchmacke, und einem ſtark duftenden, lieblichen Geruche, welcher dem vom Lavendel oder dem Ambra gleichet. Dieſe Sorte iſt ſehr ſelten. Die aber gemeiniglich vorkommt, beſteht aus halbdurchſichtigen Körnern oder Klumpen, von einer weißlichen, gelblichen, bräunlichen oder grünlichen Farbe, und iſt vom Geruche weniger angenehm, als die vorhergehende. Die erſte und beſte Sorte trieft,

wie

wie man ſagt, von der Frucht des Baumes; die andere aber aus Einſchnitten, die man in den Stamm macht. Dies Harz wird nur unter Pflaſter gebraucht, worzu es doch ſeines Preißes wegen, und aus ermangelnder beſondern Wirkung, ganz entbehrlich iſt. Ueberall kann deſſen Stelle durch Maſtix erſetzt werden.

Tragacantha. Tragant. Es iſt das Gummi, welches aus einem ſtachlichten Strauche Aſtragalus Tragacantha *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 487.) der in Aſien einheimiſch iſt, ausſchwitzet. Man bringt es aus dem Oriente, vornemlich aus der Türkey in langen, wurmförmigen, vielfältig ineinander geſchlungenen Stücken. Die beſte Sorte iſt weiß, halbdurchſichtig und trocken, zähe, ohne Geruch, von etwas fadem Geſchmacke. Von zwölfmal ſo viel Waſſer wird es zu einem dicken und durchſcheinenden Schleim vollkommen aufgelöſet. Die bräunlichte wohlfeilere Sorte kann nur zu ſolchem Behuf verbraucht werden, wobey die Farbe nicht nachtheilig iſt, z. B. zur Bereitung der Räucherkerzchen.

9) Flüßige vegetabiliſche Säfte (Succi vegetabiles liquidi).

Acetum vini. Weineſſig. Wird aus Wein durch eine neue Gährung in denen Weinländern gemacht. Je geiſtreicher der Wein iſt, deſto ſäurer wird der Eſſig. Man wähle den Weineſſig, welcher einen durchdringenden, angenehmen und ſauern Geſchmack hat, hell und rein iſt, und aus gutem

Weine gemacht worden. Die Quantität vom feuerbeſtändigen Laugenſalze, welche der Eſſig zu ſättigen vermögend iſt, iſt eines der ſicherſten Kennzeichen ſeiner Stärke. Die Verfälſchung mit Vitriolſäure kann am beſten durch ſalzſaure Schwererdenauflöſung, aus der ſchnellen Niederſchlagung, erkannt werden.

Balsamus canadensis. **Kanadiſcher Balſam.** Es iſt eine der feinſten Terpentinarten, und wird vom Pinus balſamea *L.* und Pinus canadenſis, in Kanada einheimiſchen Bäumen, erlanget. Er iſt flüßig, ſehr durchſichtig, und ſo lange er friſch iſt, gelblichtweiß. Durch Länge der Zeit wird er gelblichter und zäher. Der Geruch iſt balſamiſch, angenehm, dem Mekkabalſam ähnlich, der Geſchmack gelinde, wenig bitterlich. Er beſtehet, wie alle ähnliche Balſame, aus einem Harze und ätheriſchen Oele.

Balsamus Copahu, de Copaiva. **Copaiva-Balſam.** Iſt ein dünnflüßiger, ölicht-reſinöſer Saft, welchen man von einem großen Baume, Copaifera officinalis *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 323.), der in Braſilien, auf der Inſel Maranhon und den antilliſchen Inſeln einheimiſch iſt, erhält. Um dieſen Balſam zu erhalten werden in der heißeſten Sommerszeit an den Stämmen der Bäume tiefe Einſchnitte gemacht. Dieſer Saft iſt, wenn er von dem Baume fließt, hell und ungefärbt. So wie wir ihn aber erhalten, iſt er gemeiniglich von blaßgelblicher Farbe, und dicker als Olivenöl. Wird er lange aufbewahret, ſo wird er beynahe ſo dicke wie Honig; daß er auch endlich ganz harzig und trocken werden könne, bemerkt man an den Gefäßen, worinn

worinn er aufbehalten wird, an denen die äuſſerlich abgelaufenen Tropfen an der Luft zäher und endlich feſt werden. Unter allen verſchiedenen Stufen ſeiner Dicke bleibt er helle und durchſichtig. Er hat einen mäßig angenehmen eigenthümlichen Geruch, und einen bittern und beißenden Geſchmack, der zwar nicht gar ſtark, aber im Munde von langer Dauer iſt. Oft wird er mit Terpentin und ausgepreßtem Oele verfälſcht. Der verfälſchte aber iſt nicht ſo hellgelb, ſo durchſichtig, und der Geruch geringer. Der ächte löst ſich in Alcohol und Weinſteintinktur gänzlich auf, und bleibt helle; der mit Oelen verfälſchte aber wird milchicht, und trübe.

Balsamus de Mecha ſ. Mecca. Opobalsamum. Mekkabalſam. Ein harzichter Saft, welcher von einem immergrünenden Baume oder Strauche erhalten wird, der im ſteinichten Arabien wachſen ſoll. Die Araber verkaufen ihn nach Mekka, und von daher bringen ihn hernach die Caravanen nach der Türkey, und von da kommt er weiter nach Europa. Das ihn liefernde Gewächs wird von einigen Amyris Opobalſamum *L.* von andern Balſamea Meccanenſis Gleditſchii, mit mehrerm Grunde gehalten. Die beſte Sorte, iſt in Europa kaum bekannt, und in keiner Apotheke anzutreffen; Haßelquiſt konnte in Kairo nur ſchwerlich ächten Balſam finden. Er muß dünne und flüßig ſeyn, von Farbe weiß, oder nur etwas gelblich, von Geruch ſtark, und dem von Citronen ähnlich, und von Geſchmack ſcharf und aromatiſch. Das rechte Kennzeichen deſſelben beſteht darinnen, daß ein Tropfen davon, wenn man ihn aufs Waſſer fallen läßt, ſich augenbliklich in eine klar bleibende Haut ausbreite, die nach einer Vier-

telſtunde ſo zähe ſey, daß man ſie mit einer Meſſerſpi-ße davon aufheben könne. Er iſt ganz entbehrlich.

Balsamus Peruvianus niger. **Peruvianiſcher Balſam.** Ein dickflüßiger ölicht harzichter Saft, der von einem Baume, Myroxylon Peruiferum *L.*, welcher eigentlich nicht in Peru, ſondern in Cayenna, Mexiko und Braſilien einheimiſch ſeyn ſoll, erlanget wird. Er hat gemeiniglich die Konſiſtenz des Zuckerſyrups, eine dunkle röthlichbraune ſich aufs Schwarze neigende Farbe. Der Geruch iſt ſehr angenehm, beſonders in der Wärme, der Vanille am ähnlichſten; der Geſchmack iſt etwas ſcharf und bitterlich, dem Benzoeſalze ähnlich. Nach den Berichten ſoll er durch Kochen der Rinde und Spitzen der Zweige mit Waſſer ausgezogen werden: denn der **weiße**, der von ſich ſelbſt austriefet, kömmt wohl gar nicht zu uns. Läßt man einen Tropfen von dieſem Balſam in kaltes Waſſer fallen, ſo fällt er gleich zu Boden; thut man dieſes aber mit ſiedendheißen Waſſer, ſo ſondert er ſich in zwey Theile, nämlich in ein ölichtes Häutchen, von ſehr ſcharfen Geſchmack, das ſich auf der Oberfläche ausbreitet, und eine gröbere Materie, deren an Quantität mehr iſt, welche ſich zu Boden ſetzt. Der ächte Balſam hat die beſondere Eigenſchaft, daß er nicht ſo harzig und austrocknend iſt, wie alle andere, und immer eine ölichte Geſchmeidigkeit behält; daher auch die Stöpfel der Gefäße, worinnen er verſchloſſen wird, nicht ſo anpacken, wie es bey andern Balſamen geſchiehet. Der ſtärkſte Weingeiſt löst ihn, bis auf eine geringe Portion eines leichten flockichten bräunlichten Ueberreſts ganz auf. Von ätheriſchen Oelen wird er vollkommen aufgelöst; mit fetten Oelen geht er aber keine Vereinigung ein; und

und dies iſt das vorzüglichſte Kennzeichen des ächten Balſams. Er enthält wirklich ein der Benzoeſäure ähnliches Salz, nebſt einer etwas ſtärkern Portion eines ätheriſchen Oeles, von einem ſehr angenehmen Geruch.

Oleum cajeput. Kajeputöl. Iſt das aetheriſche Oel, welches auf Banda von den Blättern des Melaleuca Leucadendron *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 307.) eines auf den Moluckiſchen Inſeln wachſenden Baums, deſtillirt wird. Seine Farbe iſt eigentlich weiß, oder gelblicht. Die grünlichte Farbe, die es gemeiniglich hat, rührt wahrſcheinlich von den kupfernen Helm und Kühlfaßröhren her, die bey der Deſtillation angegriffen werden. Der Geſchmack iſt ungemein ſtark kampherartig; und kommt darinnen ſowohl als im Geruch mit dem von Rosmarin und Cardamom überein.

Oleum de cedro. Citronöl. Iſt das ätheriſche Oel der Früchte, vom Citrus medica *L.* eines in Perſien und dem Orient, wie auch im ſüdlichen Europa einheimiſchen Baumes. Es wird aus den friſchen Citronſchalen durch Auspreßen erhalten und kommt in kleinen Gläſern aus Italien. Es muß den vollkommenen Geruch und Geſchmack der friſchen Citronſchalen haben. Auſſer dieſem kommt auch noch eine andere Sorte im Handel vor, die durch Deſtillation aus den Citronſchalen erhalten wird, Oleum Citri deſtillatum, davon Geruch und Geſchmack weniger annehmlich iſt. Aus dieſem wird noch eine dritte Sorte durch zugeſetzten Alcohol bereitet, und in wohlfeilern Preiße verkaufet, die man durch Vermiſchung mit Waſſer leicht erkennen kann, weil die Menge des Oels dabey abnimmt, und das Waſſer milchicht wird.

Oleum juniperi. Wacholderöl. Man deſtillirt dieſes aus den Beeren von Juniperus communis *L.* Sehr oft wird es verfälſcht. Es muß ſtark nach Wacholderbeeren riechen, und keinen Nebengeruch des Terpentinöls bemerken laſſen.

Oleum laurinum. Lorbeeröl. Looröl. Iſt ein aus den Lorbeeren, den Früchten von Laurus nobilis *L.* ausgepreßtes Oel. Die Auspreſſung geſchiehet in Italien und Spanien, aus den reifen und friſchen Früchten. Es iſt butterartig, von grüner Farbe, und riecht ſtark nach Lorbeeren.

Oleum lini. Leinöl. Ein bekanntes Oel aus den Leinſaamen von Linum uſitatiſſimum *L.* Es muß jederzeit friſch ſeyn, und ſoll es innerlich genommen werden, muß es kalt ausgepreßt werden. Es gehört unter die austrocknenden Oele.

Oleum Napi. Rüböl. Ein in ganz Deutſchland gebräuchliches Oel, das von Sem. Napi ſylveſtris, den man in vielen Gegenden häufig bauet, durch Auspreſſung erhalten wird. Es riecht wenig und milde, hat keine austrocknende Eigenſchaft, und verdient zum pharmacevtiſchen Gebrauche mehr Achtung, als man ihm bisher gegönnet hat.

Oleum Nucis Moschatae. Muskatenöl. Die Muskatennüſſe geben durch das Erwärmen und Auspreſſen ein flüßiges, gelbes Oel, welches unter dem Erkalten eine talgartige Conſiſtenz erlangt. Die Holländer beſorgen die Auspreſſung ſelbſt. Es iſt weniger feſt, als anderes Talg, gelb an Farbe, inwendig gemeiniglich röthlich marmorirt, von der Gerinnung.

nung. Es muß rein und ſtark nach den Muſkatennüſſen riechen. Der Geruch rührt von dem darinn vorhandenen ätheriſchen Oele her.

Oleum Nucum Juglandium. **Nußöl.** Wird aus den Kernen der Nüſſe von Juglans regia *L.* gepreßt; muß friſch und nicht ranzicht ſeyn. Da es vor dem Mandelöle nichts voraus hat, darinn aber noch ſchlechter iſt, daß es eher zähe und ranzig wird; ſo iſt es an allen Orten, wo der Nußbaum nicht in großer Menge wächſt, auch wegen des unvermeidlichen theurern Preißes, ganz entbehrlich.

Oleum Olivarum. **Baumöl.** Dieſes iſt das aus den reifen Früchten des Olivenbaums, Olea Europaea *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 319. *Blackwell* Herbar. Tab. 199), welcher in den mittäglichen Theilen von Frankreich, in Spanien, Italien und andern warmen Ländern wächſt, gepreßte Oel, welches etwas weißgrünlich, ohne Unreinigkeiten, ohne ſalzichtem und ranzichten Geſchmacke und ohne Geruch ſeyn muß. Das meiſte nach Deutſchland kommende iſt ſchon unangenehm im Geruch. Das feinere und reinere Oel wird aus den beſten, reifſten Früchten durch gelindes Auspreſſen erlangt; wenn man aber das Ueberbleibſel erwärmet, und mit gröſſerer Gewalt auspreſſet, ſo erhält man noch ein Oel, das mehr gelb iſt, und mit Unreinigkeiten etwas Schleimichtes zu Boden fallen läßt, davon es leicht ranzicht wird. Die beſte Sorte davon iſt das **Provenceröl**, das aus der Provence, von Languedok und Genua kommt. Es hat ſolches eine gelblichte Farbe, iſt faſt ohne Geruch, milde und angenehm am Geſchmack, faſt wie Mandelöl, von dem es ſich aber dadurch

durch unterſcheidet, daß es bey gelinder Kälte gerinnet, welches bey jenem nicht erfolgt.

Oleum Spicae. Spiköl. Ein ätheriſches Oel, das von den Blüthen einer breitblätterichen Spielart der Lavendula Spica *L.* von den Hirten und Schäfern in Languedok und Provence auf freyem Felde, vorzüglich auf den Berge St. Baume, in großer Menge deſtilliret wird. So lange es unverfälſcht iſt, riecht es, auf der Hand gerieben, bis zuletzt ganz lavendelartig. Iſt es aber mit Terpentinöl verfälſcht, wie es gemeiniglich erhalten wird, ſo verdunſtet der Spikgeruch zuerſt, zuletzt aber bleibt der Terpentingeruch übrig.

Oleum Terebinthinae. Terpentinöl. Dieſes erhält man durch die Deſtillation mit Waſſer. Reines Terpentinöl iſt ſo klar und weiß wie Waſſer, hat einen ſtarken und durchdringenden eigenthümlichen Geruch, der nicht deutlich beſchrieben werden kann.

Pix liquida. Theer. Iſt eine dicke, ſchwarze, ſehr klebrichte, ſalzicht-ölicht-harzichte, empyrevmatiſche Flüßigkeit, welche durch das Feuer aus den harzichten Wurzeln, der Kien- und Fichtenbäume ausgeſchmolzen wird. Die in Stücke zerſchnittene Bäume werden in einem großen Ofen eingeſchloſſen, und nachdem dieſer durch ein auf der äuſſern Seite angelegtes Feuer erhitzet worden, fließt der Saft durch eine auf dem Boden gemachte Rinne ab. Es iſt eigentlich das mit harzichten Theilen verbundene brandichte Oel der angeführten Holzarten.

Storax liqida. Flüßiger Storax. Ein flüßiges Harz, daß nach Pativers Nachricht von dem Baume Liquidambar ſtyraciflua *L.*, der auf der Inſel Cabres im rothen Meere wächst, erlanget wird.

wird. Die Rinde deſſelben wird abgeſchält und in Salzwaſſer ſo lange gekocht, bis es dick und zähe wird. Es hat eine graue oder grauröthlichte Farbe, iſt von ſtarkem durchdringenden eigenthümlichen, dem Storax etwas ähnlichen Geruch, und ſcharfen würzhaften Geſchmack. Der am meiſten vorkommende ſcheint von ſeiner ehemaligen Güte ſehr abzunehmen.

Spiritus Vini. **Weingeiſt.** Iſt ein brennbarer Liquor, welchen man in Weinländern vom Weine und Weinhefen, in andern Ländern aber aus Zuckerſyrup, Getreidearten, Obſtarten, Kartoffeln und andern Erdgewächſen nach vorgegangener Gährung durch die Deſtillation erhält. So wie er zuerſt übergezogen wird, iſt er von dem groben Oele und dem wäßrigen Theile des fermentirten Gewächſes verunreiniget, und muß daher, ehe er zu andern Zubereitungen genommen wird, durch wiederholte Deſtillation gereinigt und verſtärket werden.

Succus Citri. **Citronenſaft.** Dieſer aus den Citronen ausgepreßte Saft wird abgehellt, und in gläſernen Flaſchen, nachdem man etwas Baumöl darauf gegoſſen, um das Eindringen der Luft abzuhalten, aufbewahret. Man kann ihn auch vor der Einfüllung in einem irrdenen Gefäße einmal aufkochen laſſen.

Terebinthina. **Terpentin.** Man hat verſchiedene Arten von dieſem flüßigen Harze, wovon folgende die bekannteſten ſind. 1) Terebinthina cypria l. chia, der **Cypriſche Terpentin**, entſpringt von Piſtacia Therebinthus *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 478) einem auf Chio, in

in Indien und Afrika einheimiſchen, in Frankreich, Spanien und Italien gezogenen Baume: dieſer iſt weißgelblich, durchſichtig, von Conſiſtenz gemeiniglich dicker und zäher als andere Sorten, von einem ſtarken balſamiſchen und angenehmen Geruch, und milden weder bitterlichen noch ſcharfen Geſchmack. Wird ſehr ſelten bey uns angetroffen. 2) TEREBINTHINA VENETA ſ. LARIGNA, **Venediſcher Terpentin**: Dieſer iſt dicker als Oel und flüßiger als Honig, hat eine weißlichte oder blaßgelbliche Farbe, einen ſtechenden, bitterlichen unangenehmen Geſchmack, und einen ſtarken Geruch. Er kommt von dem Lerchenbaume Pinus Larix *L.* (Abbild. Siehe *Blackwell* Herbar. Tab. 477. *Zorn* icon. plant. Tab. 89.), der in Tyrol, Steuermark, der Schweiz und den Ungariſchen Gebirge einheimiſch iſt. Man nennt ihn Venediſchen Terpentin, weil er ehedem aus Venedig gebracht wurde. 3) TEREBINTHINA ARGENTORATENSIS ſ. ABIEGNA, **Straßburger Terpentin**, wird von der Weißtanne, Pinus picea *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 528.) die auf den Alpen des gemäßigten Europa wächſet, gezogen. Dieſer iſt zäher als der vorhergehende, von Farbe gelblichbraun, durchſichtig, und von ſtarkem Geruch; an Geſchmack hat er die meiſte Bitterkeit, aber die wenigſte Schärfe. Der Zuname dieſer Terpentinart rührt blos daher, daß ſie am häufigſten von Straßburg aus verſendet wird. Die vierte Sorte iſt der **gemeine Terpentin**, TEREBINTHINA COMMUNIS, welcher vom Pinus ſylveſtris *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 526.) erhalten wird. Dieſe Art wird größtentheils bey Marſeille, Toulon, Bourdeaux, und um Boſton in Neuengland geſammelt und in Handel gebracht. Zwiſchen beyden

letztern

letztern Sorten iſt kein beſonderer weſentlicher Unterſchied zu bemerken.

Vinum. **Wein.** Dieſes iſt der aus Weintrauben gepreßter und bey einer gelinden Wärme gegohrner Saft. Die Weine ſind an ſich nach den Ländern und Himmelsſtrichen ſehr verſchieden. In den Apotheken pflegt man folgende nöthig zu haben: 1) Vinum album gallicum, **weißer Franzwein**, dieſer muß alt ſeyn; und 2) Gallicum rubrum, **rother franzöſiſcher Wein**, der aber nicht mit Färberholz oder andern Dingen gefärbt worden; 3) Hispanicum, **Spaniſcher**, der aber ächt ſeyn muß; wenn er beſchlägt, ſo kann man ſicher glauben, daß er verfälſcht iſt, denn auch ein weniges bleibt von dem ächten im Glaſe unverändert: und 4) Rhenanum, **Rheinwein**, dieſer muß ebenfalls alt, und nicht zu ſauer ſeyn. Die Verfälſchung der Weine mit Bleypräparaten giebt bald die Weinprobe zu erkennen, indem der Wein durch Zumiſchung derſelben ſchwarz wird.

10) Vegetabiliſche Salze (Salia vegetabilia).

Cineres clavellati. Alkali commune. **Pottaſche.** Iſt ein feuerbeſtändiges Laugenſalz, welches aus Holzaſche, vorzüglich von Büchenholz, gezogen wird. Die Aſche wird mit Waſſer ausgelaugt, und die durchgeſeihete Lauge bis zur Trockne in einem eiſernen Keſſel eingekocht. Das hierbey zurückbleibende Salz, das noch von einer braunen Farbe iſt, wird alsdann in einem eigenen Ofen unter öfterm Wenden

ſo lange geglühet, bis es weiß iſt. Zum mediciniſchen Gebrauche wird es auf dieſe Art gereiniget: Man löst es mit kaltem Waſſer auf, ſeihet es durch, und läßt dieſe Auflöſung bis zur Trockne abdampfen. Sie hat einen ſehr ſtechenden Geſchmack; läßt ſich in kaltem Waſſer auflöſen; die meiſten Farben von blauen Blumen der Vegetabilien verwandelt ſie in eine grüne; und zerſtört die Säure ſaurer Flüßigkeiten, und vereiniget ſich mit derſelben in ein Mittelſalz.

Fuligo. **Ruß.** Iſt eine ſalzichte ölichte Subſtanz, welche ſich vom Rauche des brennenden Holzes in eine glänzende, ſchwarze Maſſe in dem Schorſtein anzulegen pflegt. Er enthält brandichtes Oel und flüchtiges Alkali mit Holzſäure verbunden.

Saccharum. **Zucker.** Ein ſüßes Salz, welches aus dem Safte des Zuckerrohrs, Saccharum officinarum *L.* das in Oſtindien und in einigen von den wärmern Theilen des weſtlichen Indiens von ſelbſt wächſt, und in verſchiedenen von den amerikaniſchen Inſeln in großen Pflanzſtädten gezogen wird. Der ausgepreßte Saft wird in großen Keſſeln gekocht und abgeſchäumt, von da in einen andern Keſſel gethan, auf ſtarkes Feuer geſezt, und vermöge Zuſatzes einer Lauge aus Kalk, mit Rinderblut zur Kryſtalliſation geſchickt gemacht, anfänglich aber nur zur Trockne abgeraucht. In ſolchem Zuſtande wird er unter dem Namen, **Moskovade** oder **Thomaszucker** nach Europa verſchickt. Hier wird er von den Zuckerraffinirern aufs neue aufgelöst, mit erforderlicher Menge Kalkwaſſer verſezt, mit Eyweiß oder Rindsblut abgeklärt, und entweder zu Hutzucker oder zu Kandiszucker verarbeitet. Was beym Hutzucker unten aus der Forme abläuft, iſt

der gemeine **ſchwarze Syrup**, Syrupus ſaccharinus; das, was in andern ähnlichen Fällen Mutterlauge genennet wird. Letzterer iſt ein beſonderer ſüßer Zuckerſaft, der keinen feſten Zucker weiter abgiebt. Er ſollte der Wohlfeilheit wegen, in ſolchen Fällen, wo man darauf zu ſehen Urſache hat, zu ohnedem dunkelfarbigen Latwergen ꝛc. mehr benutzet werden, als es zu geſchehen pflegt. Der gelbe und **weiße Kandiszucker** oder **Zuckerkant**, Saccharum candum, wird gemacht, indem der Zucker aufgelöst und gehörig eingekocht wird, der hernach an die darinn gelegten Faden, wie Kryſtallen, ſich anſetzet.

Saccharum lactis. **Milchzucker.** Iſt ein beſonderes ſüßlichtes Salz, das aus ſüßer Molke von friſcher Milch durch Abdunſten und Kryſtalliſiren erhalten wird. Er erſcheint in ſtarken rindenartigen kryſtalliſirten weißen Stücken, deren eigentliche Kryſtallenform aus einem regelmäßigen parallelepipediſchen Prisma mit rechtwinklichter parallelogrammatiſchen Endſpitzen beſtehet. Zur Auflöſung werden etwas mehr, als ſieben Theile Waſſer, bey einer Temperatur von 56° Fahrenh. erfordert. Das allermeiſte wird auf den Schweizeralpen, und auſſer dieſen auch etwas in Lothringen, verfertiget. Stammt urſprünglich von Gewächſen ab.

Sal Acetosellae. **Sauerkleeſalz.** Iſt das weſentliche ſaure Salz vom Sauerklee Oxalis Acetoſella *L.* Wenn es rein iſt, ſo beſteht es aus weißlichen oder bräunlichen kleinen blätterichten Kryſtallen. Der Geſchmack iſt ſehr ſauer. Es iſt im kalten Waſſer ziemlich ſchwer auflöslich. Das ſicherſte Zeichen ſeiner Aechtheit iſt, wenn es gipshaltiges Brunnenwaſſer,

oder andere vollkommen geſättigte Kalcherdenauflöſungen niederſchlägt. Es wird am häufigſten in Schwaben bey Tuttlingen, auch im Elſas und auf dem Thüringerwalde aus dem Safte des Sauerklees bereitet. Unter den eigentlichen Arzneymitteln macht es die reine Weinſteinſäure entbehrlich.

Sapo alicantinus. Spaniſche Seife. Seife wird gemeiniglich aus Oelen der Pflanzen, oder dem thieriſchen Fette und einem feuerbeſtändigen Laugenſalz verfertiget. Die Spaniſche wird aus Olivenöl und Soda gemacht. Man hat davon eine weiße und buntgeſprengte. Beyde müſſen trocken und nicht ſchmierig ſeyn. Zum innerlichen Gebrauch muß nur die weiße angewendet werden, weil die bunte mit allerhand fremdartigen farbichten Erden verunreiniget iſt. Die letztere bleibt nur zum äuſſerlichen Gebrauche anwendbar.

Soda hispanica. Sauda alexandrina. Soda. Iſt eine, aus verſchiedenen am Ufer des Meeres wachſenden Pflanzen durch die bloße Verbrennung in Gruben erlangte, ſtarkſalzichte Aſche. Die Gewächſe, welche hierzu angewendet werden, ſind, Salicornia europaea, herbacea und fruticoſa, Salſola ſativa, Salſola Soda, Salſola Kali, Salſola Tragus, Meſembryanthemum copticum, Chenopodium maritimum, Reaumuria vermiculata, Fucus veſiculoſus &c. Sie wird in Aegypten, Spanien und Frankreich bereitet. Sie unterſcheidet ſich von der Pottaſche dadurch, daß das alkaliſche Salz, das ſie enthält, Mineralalkali iſt; doch findet man auſſerdem auch oft noch etwas gemeines Alkali darinne, Gemeiniglich riecht ſie etwas ſtinkend ſchwefelartig. wenn ſie mit Waſſer angefeuchtet wird. Sie darf nicht

nicht ſo leicht Feuchtigkeit anziehen, wie Pottaſche. Da ſie noch vielkohlichte und erdigte Theile enthält, ſo kann ſie vor der Reinigung nicht unmittelbar angewendet werden. Die beſte iſt die Alexandriniſche, welche aber nicht zu uns gebracht wird. Hiernächſt folget die Alicantiſche oder Spaniſche, welche trocken, bläulich, grau, löcherícht und klümpicht seyn ſoll.

Tartarus. **Weinſtein.** Iſt das weſentliche ſaure Salz, das ſich von fertigen jungen ſauern Weinen in den erſten Jahren an den Wänden der Fäſſer anſetzet. Auſſer den ſalzichten Theilen enthält er noch unreinere, farbichte und erdigtſchleimichte Theile, die ſich zugleich mit aus dem Weine geſchieden haben. Weiße Weine ſetzen den Weinſtein in weißgrauer, die rothen aber in dunkelbrauner Farbe ab, wovon der erſtere **weißer**, albus, der andere aber **rother**, ruber, Weinſtein genennet wird. Zu arzneylichen Gebrauche muß er gereiniget werden. Dieſe Arbeit wird in beſondern Fabriken bey Montpellier und Venedig im Großen angeſtellet. Der Weinſtein wird in kochendem Waſſer aufgelöſet, mit einer Thonerde oder Eyerweiß abgeklärt, filtriret und kryſtalliſiret. Fehlerhaft iſt es aber, daß an beyden Orten dieſe Arbeit in küpfernen Keſſeln angeſtellet wird, welche unvermeidlich angegriffen werden und verurſachen, daß der gereinigte Weinſtein kupferhaltig wird. Da irrdene Geſchirre hierzu, ohne übermäßige Unkoſten, nicht dienen können, ſo ſollten ſchlechterdings in dieſen Fabriken große Keſſel von reinem Zinn eingeführet werden. Es hat einen ſauern Geſchmack, und beſtehet aus Weinſteinſäure, mit gemeinem Alkali nur zur Hälfte geſättigt.

XXI.

Aus dem Thierreiche.

1) Animaliſche Erden (Terrae animales.).

Cancrorum Lapides. **Krebsſteine.** Sind ſteinartige Gewächſe, welche man im Magen der Bachkrebſe Cancer Aſtacus *L.* findet. Sie ſind rundlich, auf der einen Seite eingedrückt, von Farbe weißlich, innwendig von blätterigem Gefüge. Sie werden in großer Menge in Rußland an den Grenzen der Tartarey, beſonders um Aſtrakan geſammlet und verhandelt. Falſch hat man ſie bisher **Krebsaugen** genennt. Wenn man Luſt hätte, alte Vorurtheile abzulegen; ſo ſollten die Apotheker anſtatt der Krebsſteine die Eyerſchalen aufſammlen, präpariren laſſen, und ſie dafür in wohlfeilern Preiße verkaufen. Man erſparte Geld, und wäre noch überdies keinem Betruge ausgeſetzt.

Cervi Cornu. **Hirſchhorn.** Sind große zackichte Hörner oder Geweihe von dem Hirſche. Die Zeiten ſind vorbey, in welchen man den Hirſch, Cervus Elaphus *L.* wegen den arzeneylichen Tugenden ſeiner Theile, vorzüglich für das größte Geſchenk Gottes erklärte.

Conchae. **Muſchelſchalen.** Sind die Gehäuſe von Oſtrea edulis *L.* Vor der Präparirung müſſen

müſſen ſie mit Waſſer ausgekocht, und äuſſerlich mit einer ſcharfen Bürſte geſäubert werden.

Ovorum Testae. Eyerſchalen. Es werden die Schalen der Hünereyer von Phaſianus Gallus *L.* verſtanden. Dieſe können am nützlichſten die Stelle aller andern thieriſchen Erden vertreten. Wenn ſie kalcinirt werden, erhalten ſie die Statur des gebrannten Kalchs.

2) Würmer (Vermes) und Inſekten (Inſecta.).

Cantharides. Spaniſche Fliegen. Meloe veſicatorius *L.* Sie halten ſich in warmen Ländern, als Spanien, Frankreich, Deutſchland u. ſ. w. auf. Man findet ſie gemeiniglich auf den Eſchen, Ahorn, weißem Pappelbaume, Hartriegel, ſpaniſchen Hollunder und auf a. m. Nach der Sammlung werden ſie in einem großen Glaße oder Topfe mit ſtarken Eßig beſprengt und ſo lange an einen warmen Ort geſtellt bis ſie todt ſind, dann auf Papier ausgebreitet abgetrocknet. Sie können auch durch den Dampf vom angezündeten Schwefel getödtet werden.

Coccionella. Cochenilla. Scharlachwürmer. Iſt eigentlich das getrocknete Inſekt, Coccus Cacti *L.* Eine Schildlaus, die in Mexiko zu Hauſe iſt, aber auch in mehrern Theilen von Südamerika und in Spanien theils auf den Blättern der Cactus coccinellifer *L.* und mehrern Sorten der indianiſchen Feigen lebt, und jährlich dreymal davon eingeſammlet wird. Sie gleichen kleinen Körnern

von einer unordentlichen Figur, und haben auswendig eine dunkelrothe Farbe. Auf der einen Seite ſind ſie erhaben, an der andern platt, auswendig insgemein mit einem weißlichen klebrichten Pulver geſprengt, innwendig hellroth.

Formicae. **Ameiſen.** Formica rufa *L.* Sind kleine, länglichte Inſekten. Halten ſich bey großen Haufen in der Erde auf. Sie ſind wegen ihrer flüchtigen eſſigartigen Säure angewendet worden.

Hirudo medicinalis. **Blutigel.** Iſt länglicht rund, an beyden Enden abgeſtumpft, und platt, hat auf den Rücken ſechs gelbe Streifen, iſt übrigens von brauner Farbe, am Bauche etwas aſchgrau und ſchwarz gefleckt.

Lumbricus. **Regenwurm.** Lumbricus terreſtris *L.* Iſt länglich, rund und mit Ringen umgeben. Er liebt die lockere Gartenerde, darinnen er ſich aufhält, und aus ſelbiger des Nachts hervor kommt, beſonders wenn es geregnet hat. Die arzneyliche Wirkung deſſelben beruhet auf bloßer Einbildung.

Meloe proscarabaeus, und majalis. **Maywurm.** Beyde haben ſchnurförmige Fühlhörner, aus 12 Gelenken beſtehend, ein faſt rundliches Bruſtſchild, weiche biegſame Flügeldecken, welche den Hinterleib kaum zur Hälfte bedecken, keine wirklichen Flügel, und einen unterwärts gebogenen höckerichten Kopf. Das Weibchen iſt größer, als das Männchen. Der erſtere unterſcheidet ſich durch einen violetten Körper, iſt ohngefähr eines Fingers dick und 1 ½ Zoll lang. Die ihn umgebende Ringe ſind aus blau, grau

und gelb gemiſcht. Der Kopf, die Füſſe und der Bauch ſehen mehr röthlicht, als violet, aus. An den Vorderfüſſen hat er fünf, an den hintern aber nur vier Gelenke. Der zweyte iſt kleiner, und unterſcheidet ſich durch rothe Ringe auf dem Rücken des Unterleibes. Beyde haben das Beſondere, daß ſie bey der Berührung eine dickliche gelblichte Flüßigkeit, beſonders aus den Kniegelenken ausſchwitzen, auf deren Erhaltung bey der Auffammlung Bedacht genommen werden muß.

Millepedes. Aselli. **Kellereſel.** Oniscus Aſellus *L.* Ein länglichtes Inſekt mit vierzehn Füſſen, längſt den Seiten mit Kerben gezeichnet. Wenn es berührt wird, ſo rollt es ſich zuſammen. Man findet es in Kellern, an den Mauern, und an feuchten Orten unter den Steinen. Einige ſind groß von blaulichſchwarzer oder gelbſchwarzer Farbe; andere ſind kleiner, platter, dünner und von Farbe blaßbräunlich grau.

Vipera. **Viper.** Coluber Berus *L.* Ein kriechendes Thier, welches lebendige Jungen zur Welt bringt, hat ohngefähr einen Zoll, oder etwas weniger in der Dicke, und zwanzig bis dreyßig in der länge, mit einem ſcharfgeſpitzten Schwanze. In heißen Sommertagen findet mans unter Hecken; im Winter aber verkriecht es ſich unter die Erde. Man erhält ſie gemeiniglich aus Italien.

3) Trockene und flüßige animaliſche Theile (Partes animales aridi et fluidi).

Ambra grysea. Grauer Ambra. Der meiſte wird aus Oſtindien gebracht, und allda an der Küſte Malabar, bey den Moluckiſchen Inſeln, auch in Afrika bey der Inſel Madagaſcar in kugelförmiger Geſtalt von ſehr verſchiedener Größe theils auf dem Meere ſchwimmend, theils ſehr oft in großen Maaßen von 50, 100 bis 130 Pfunden ſchwer, im Magen und Eingeweiden der Cachelotte angetroffen.

Die vornehmſten Eigenſchaften des guten Ambra ſind, daß er eine wachsartige doch mehr brüchige Feſtigkeit habe, und ſich wegen ſolcher Zähigkeit nicht zerreiben läßt, an der Hitze ſchmelzet, und dabey einen ſtarken angenehmen Geruch verbreitet. Gemeiniglich iſt er von auſſen mit einer ſchwarzen Rinde umgeben, innwendig aber hat er eine graue Farbe, weißlicht, gelblicht oder ſchwärzlicht gefleckt, ſtreifig und blätterig, mit allerhand Ueberreſten vom achtfüßigen Dintenfiſch (Sepia octopodia) vermengt.

Ueber den wahren Urſprung deſſelben ſind die Gelehrten unſrer Zeit immer noch nicht einig. Viele rechnen dieſen räthſelhaften Körper unter die Erdharze, und glauben, daß er in Geſtalt eines noch flüßigen Erdharzes vom Meeresgrunde auf die Oberfläche des Meeres komme, und dann von den angeführten großen Fiſchen unter andern Nahrungsmitteln verſchluckt werde. Man gründet ſich noch dabey auf folgende Verhältniſſe, die er bey verſchiedenen damit angeſtellten chemiſchen Unterſuchungen zu erkennen gegeben hat:

a) Daß

a) Daß er bey trockener Behandlung in verſchloſſenen Gefäßen mit gehörigem Feuersgrade von einer Unze über 7 Drachmen brandichtes Oel, nebſt etwas ſäuerlichen Waſſer überliefere, und

b) in zwölf Theilen alkaliſirten Weingeiſt bey Kochhitze bis auf wenige fremdartige Unreinigkeiten ganz aufgelöſet werden könne, und ſich alſo demnach wie andere Erdharze verhalte.

Dagegen aber ſind dennoch folgende nicht unerhebliche Gründe widerſprechend, und wohl noch mehr überwiegend.

1) Daß noch niemals Ambra in der Erde, wie andere Erdharze gefunden worden.

2) Daß ſehr oft große Maſſen Ambra im Magen und Eingeweiden der Cachelotte angetroffen worden.

3) Daß man in allen unterſuchten Stücken deſſelben Ueberreſte vom achtfüßigen Dintenfiſche findet.

4) Daß der Ambra nur in denjenigen Gegenden des Meeres, entweder in den Fiſchen ſelbſt, oder auf dem Waſſer ſchwimmend, oder am Strande ausgeworfen, angetroffen wird, allwo ſich dieſe Thiere befinden.

5) Daß derſelbe in ſeiner Subſtanz eben ſo blätterig iſt, wie es andere thieriſche Konkrete ſind. Und

6) Daß der balſamiſche Geruch bey keinem einzigen Mineral, wohl aber bey mehrern thieriſchen Konkreten vorhanden iſt, wovon

Moſchus,

Moſchus, Zibeth, Marderkoth, und Rindsgalle, zu bekannten Beyſpielen dienen können. Auſſer dieſem iſt auch der biſamähnliche Wohlgeruch noch in mehrern thieriſchen Theilen, als in dem Rückenbeutel des Biſamsſchweins Tajaſſu in Südamerika, und in den Hoden des Krokodils beobachtet worden.

Vielleicht ließen ſich dieſe beyderſeitigen widerſprechenden Beobachtungen folgendermaaßen vereinigen, wenn man annähme: daß die Grundmaterie des Ambra als ein weiches Erdharz von den Cachelotten mit andern Nahrungsmitteln wohl verſchlukt, daraus ein beſonderer kränklicher Zuſtand erfolgt, und ſo in dem Magen dieſer Thiere endlich angehäuft worden ſey, während dieſer Zeit aber eine ſolche Veränderung erlitten habe, daß das äuſſerliche Anſehen verlohren gegangen, und der beſondere Ambergeruch dadurch hervorgebracht worden ſey. Weil nun aber der eigenthümliche Geruch und Geſchmack dasjenige iſt, was den Ambra eigentlich charakteriſirt, eben dieſe Qualität aber nur von der thieriſchen Organiſation abgeleitet werden kann, und es höchſt wahrſcheinlich iſt, daß aller, auch auſſer den thieriſchen Körpern, auf dem Meere ſchwimmend gefundene Ambra in jenen Thieren geweſen, und von ihnen im lebendigen oder todten Zuſtande ausgeworfen worden, ſo ließe ſich auch wohl behaupten; daß der Ambra, in ſolcher Rückſicht vom Thierreiche abſtamme. Aus gleichem Grunde, wie auch das Wachs für einen thieriſchen Körper gehalten wird, ob es gleich unläugbar iſt, daß es urſprünglich von den Gewächſen herrühret.

Ueber

Ueber alles dies iſt die angenommene Verſchlu- ckung eines weichen Erdharzes eine ganz unerwieſene Vorausſetzung, die kugelichte Form des Ambers aber und deſſen durchaus blättriche Beſchaffenheit eine un- läugbare Anzeige, daß derſelbe langſam nach und nach durch neue Ueberzüge vergrößert worden ſey, und des- wegen ſich ſehr lange in den thieriſchen Körpern aufge- halten haben müſſe. Warum nicht eben ſo gut eine beſondere talgartige Materie dieſer großen Meeresge- ſchöpfe, deren Phyſiologie uns noch ganz unbekannt iſt, die Grundlage des Ambers ſollte ausmachen kön- nen? ſcheint doch geradezu ſich noch nicht aburtheilen zu laſſen. Vielleicht iſt deſſen Entſtehung die Folge eines kränklichen Zuſtandes dieſer Thiere, eben ſo, wie auch andere widernatürliche thieriſche Konkrete aus keiner andern Quelle hergeleitet werden können.

Zur Beſtätigung dienet auch folgende neueſte Nach- richt über die Entſtehung des Ambra. Ein Kapitain **Joſua Coffin** brachte 360 Unzen Ambra mit, wel- che in dem Körper eines weiblichen Wallfiſches an der Küſte von Guinea gefunden worden war. Aus dem darüber angeſtellten Verhöre ergab ſich, daß die ame- rikaniſchen, auf den Wallfiſchfang ausgegangenen Schiffe bisweilen Ambra in den getödteten Wallfiſchen angetroffen hätten; daß der Ambra in einem unter dem After gelegenen, und mit demſelben kommunici- renden Sacke gelegen; daß der Fiſch nicht geſund ge- ſchienen habe, und ſehr alt geweſen ſey; daß von der Nahrung des Wallfiſches noch Ueberbleibſel im Am- bra gefunden worden ſeyen; daß man bisweilen den Ambra auf der See ſchwimmend angetroffen habe ꝛc. Philoſophical Tranſact. Vol. LXXXI. for the year. 1791.

Axungia Porci. Schweinsfett. Von Sus ſcrofa *L.* Iſt dem Apotheker zur Bereitung aller Salben unentbehrlich, und kann die Stelle aller andern thieriſchen Fettigkeiten vertreten, weil Dachs- Fuchs- und Bärenfett ꝛc. vor dieſem nichts voraus haben.

Axungia Viperae. Vipernfett. Es muß nicht ranzicht ſeyn. Ueberdies iſt ſehr zu vermuthen, daß es vor dem klaren hellen Fiſchthran keine beſondere Wirkung äuſſere.

Castoreum. Biebergeil. Es beſtehet ſolches aus zwey ſchweren dunkelbraunen Beuteln, mit einem feſten, etwas brüchichen braunen Weſen von ganz eigenthümlichem ſtarken Geruch und Geſchmack, angefüllt, das darinn in membranöſe Fächer eingeſchloſſen iſt. Dieſe Beutel liegen in beyden Geſchlechtern des Biebers, Caſtor Fiber *L.* in der Gegend des Schaamknochens, dicht am After. Der Bieber iſt ein vierfüßiges Thier, das ſowohl auf dem Lande, als im Waſſer lebt. Das beſte Biebergeil wird aus Rußland, Preußen und Pohlen über Danzig geſandt. Das ſogenannte Engliſche, welches von Kanada aus Nordamerika gebracht wird, iſt ſchlechter und trockner, hat auch nur einen ſchwachen Geruch: die Beutel, worin es liegt, ſind auch kleiner und ſchwärzer.

Cera. Wachs. Eine zähe Subſtanz, welche von den Bienen Apis mellifica *L.* aus den Blumenſtaube der Gewächſe bereitet wird. Sie ſammlen ſolchen in Kügelgen zuſammen, welche ſie auf das obere Gelenk der Hinterbeine kleben. Mit dieſen, welches man Wachsmehl nennt, fliegen ſie nach Hauſe und verzehren es, wovon ein Theil zu ihrer Nahrung dient,

der

der andere aber zwiſchen den ſechs Ringen des Hinterleibes als zarte Blåttchen wieder ausſchwitzt. Dieſe wiſſen ſie ſo lange ſie noch weich ſind, mit unglaublicher Geſchwindigkeit zum Bau ihrer Zellen anzuwenden. Wenn das Honig über dem Feuer zerlaſſen wird, begiebt ſich das Wachs auf die Oberfläche und wird davon, nach dem Erkalten, als eine feſte Scheibe abgenommen, und noch einmal mit Waſſer gereiniget. Auf dieſe Art erhält man das **gelbe Wachs** Cera flava; wenn dieſes aber noch mehr gereiniget und eine lange Zeit an der Sonne und freyen Luft gebleicht worden, ſo wird es weiß, und das iſt das **weiſſe Wachs**, Cera alba. Das Wachs ſchmelzt leicht, iſt leicht entzündbar, und brennt ganz weg. Es iſt etwas zähe, aber doch leicht zu zerbrechen.

Ceti Sperma. **Wallrath.** Eine talgartige Fettigkeit die in der Wärme ſchmelzt, in der Kälte aber wieder hart wird, und eine kryſtalliſirte Form annimmt. Sie wird aus einer eigenen dreyeckichten mit Haut überzogenen Knochenhöhle, die faſt den ganzen Obertheil des Kopfs, des Phyſeter Macrocephalus *L.* oder des **Pottfiſches** einnimmt, der im Ocean, zwiſchen Norwegen und Amerika zu Hauſe iſt, erhalten. Man hat auch gefunden, daß aus dem Thrane noch dergleichen kryſtalliſirbares feſtes Talg abgeſchieden werden könne. Man reinigt ſolches durch Einweichen und Auswaſchen mit kalter ſchwacher kauſtiſcher Lauge von anklebenden thranichten Theilen. Er muß weiß, ohne ranzichten Geruch und Geſchmack ſeyn.

Fel Tauri. **Ochſengalle.** Ein bitterer Saft, welcher vom Blute in der Leber abgeſondert wird.

wird. Er befindet ſich in einer Blaſe an der Leber. Wird eingedickt aufbewahrt.

Ichthyocolla. Colla piscium. Hausblaſe. Eine harte, leimartige Subſtanz, welche man von einigen Fiſcharten aus dem Geſchlechte des Stöhrs, die in einigen Flüſſen in Rußland und Ungarn gefangen werden, zubereitet. Die beſte wird von den beyden Stöhrarten Acipenſer Sturio *L.* und Acipenſer ſtellatus *L.* aus den Schwimmblaſen derſelben verfertigt, welche ausgeſchnitten, friſch eingewäſſert, hernach etwas abgetrocknet, und von der äuſſern Haut abgezogen, die innere glänzende aber zuſammengerollt, und beym Trocknen in die gewöhnliche halbringförmige Geſtalt gelegt wird. Dies geſchieht am vorzüglichſten am kaſpiſchen See, in Aſtrachan in Rußland. Eine ſchlechtere Sorte kommt vom Hauſen, Acipenſer Huſo, vom Sterlet, Acipenſer ruthenus, vom Silurus Glanis u. a. m. Die beſte Sorte muß weiß, halbdurchſichtig, trocken und ohne Geruch ſeyn, ſich auch im Waſſer und Brantewein völlig auflöſen.

Mel. Honig. Ein ſüßer Saft, welcher von den Bienen aus verſchiedenen Theilen der Blumen verſchiedener Pflanzen ausgezogen, und in den Zellen ihrer Waben aufbewahrt wird. Das beſte und reinſte Honig, Mel virgineum, Jungfernhonig, erhält man, wenn man die Scheiben voneinander abgeſondert und platt auf ein Sieb legt, durch welches das Honig von freyen Stücken durchläuft. Einige pflegen auch die Scheiben in Säcken auszupreſſen, dieſes iſt ſchon geringer, weil auch etwas Wachs mit herausgepreßt wird. Das ſchlechteſte iſt, welches ausgekocht und ausgepreßt wird. Die beſte Art iſt dick, hat eine weiße, oder gelbliche Farbe, einen angenehmen Geruch

ruch, und einen ſehr lieblichen Geſchmack; beyde aber, die Farbe und der Geruch ſind unterſchieden, nachdem die Pflanzen ſind, von welchen die Bienen ſelbiges ſammlen; von dem aus Narbonne in Frankreich, wo die Rosmarin im Ueberfluß iſt, ſagt man, daß es einen offenbaren Geruch von dieſer Pflanze habe. Das Honig iſt ein wahrer zuckerartiger Saft, der nach ſeinem Urſprunge eigentlich von den Gewächſen abſtammt.

Moschus. Bieſam. Eine bröckliche Subſtanz wie geronnen Blut, welche in einem kleinen Sacke nahe bey dem Nabel an einem Thiere gefunden wird, welches man in China, der Tartarey und in Oſtindien antrift. Es iſt einem Rehe ähnlich und *Moſchus moſchiferus L.* Bieſam-Thier genennet worden. Der beſte Bieſam wird aus Tonquin in China gebracht, eine geringere Sorte kömmt von Agria und Bengalen, und eine noch ſchlechtere aus Rußland. Der feine Bieſam kömmt zu uns in runden dünnen Blaſen, welche insgemein die Geſtalt eines Taubeneys haben, mit kurzen braunen Haaren bedeckt, voll ſind, und keinen Anſchein haben, daß ſie offen geweſen. Der Bieſam ſelbſt iſt trocken mit einer Art von Schmierigkeit, hat eine dunkel röthlichbraune oder roſtigſchwarze Farbe; er beſteht aus kleinen runden Körnern und einigen ſehr wenig harten ſchwarzen Stückchen, und iſt vollkommen frey von aller ſandichten oder andern ſichtbaren fremden Materie. Wenn er mit einem Meſſer auf dem Papiere gerieben wird, ſo erſcheint er glatt, glänzend, gelblich, und von Grieß frey. Legt man ihn auf ein glüend Eiſen, ſo entzündet er ſich, und brennt faſt ganz weg, indem er blos ein ſehr weniges von

einer leichten Aſche zurücke läßt; iſt er aber verfälſcht, ſo bleibt etwas kohlenartiges zurücke. Der Bieſam hat einen bitterlichen etwas ſcharfen Geſchmack; einen lieblichen Geruch, der in der Entfernung angenehm, in der Nähe aber ſo ſtark iſt, daß er unangenehm wird. Die ſchlechtere aus Rußland kommende Sorte, Moſchus Cabardinus, unterſcheidet ſich dadurch, daß die Beutel mit weißlichen Haaren beſetzt ſind, und der Bieſam ſelbſt einen viel ſchwächern Geruch hat.

Sevum ovillum. Schöpſentalg. Wird von wohlgemäſteten, Ovis Aries *L.*, Schöpſen reichlich erhalten, und kann in allen Fällen die Stelle des Hirſch- und Bockstalgs vertreten. Es kann zu allen Zeiten, folglich immer friſch, und darzu in wohlfeilern Preiße angeſchafft werden.

Zibethum. Zibeth. Eine braune ſchmierige Fettigkeit, von dem allerſtärkſten eigenthümlichen balſamiſchen Geruch. Dieſe Materie führt das Thier Viverra Zibetha *L.*, das in Arabien, Malabar, Siam und auf den philippiniſchen Inſeln einheimiſch iſt, in zwey behaarten drüſenartigen Beuteln, die beym Männchen zwiſchen der Ruthe und dem Hodenſacke, beym Weibchen aber zwiſchen der Schaam und dem After liegen, die durch eine Oefnung Gemeinſchaft haben, äuſſerlich aber ſich in eine einzige Ritze öfnen, wodurch der Zibeth mit einem kleinen Löffel täglich heraus genommen wird. Zur Zeit iſt dies das koſtbarſte Material von allen, indem die Unze ächter Zibeth bisweilen bis hundert Thaler im Preiße gehalten wird.

Abänderung einiger Druckfehler und ein Zuſatz.

Ueberhaupt iſt zu merken, daß das Wort Kryſtall und die davon abſtammende Wörter itzo gemeinhin mit einem i zwar geſchrieben werden, aber mit einem y wäre es doch richtiger: in dem Lateiniſchen Worte Cryſtallus muß man hingegen das y nach der Etymologie beybehalten.

Seite 64. Zeile 14. ſtatt Plitzpulver lies Blitzpulver.

— 158. — 1 u. 2. — Abſynthii — Abſinthii.

— 229 nach Zeile 12, wird eingerückt:

Napi ſemen. **Rübſaamen.** Dies iſt der kleine, kugelrunde, braune Saamen von Braſſica Napus *L.*, der einen weißlichen ölichten Kern enthält. Dieſer Saamen heißt nach der Zeit, in welcher er geſäet wird, nämlich im Herbſte oder im Frühjahre, entweder Sommer- oder Winterſaamen. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 224.

Bayerische Staatsbibliothek München

Waldenburg,
gedruckt bey Carl Friedrich Witſch.

1500,- (1+2)
März '86